

# Weltbesten Apfelkuchen

## Zutaten

180 g kalte Butter  
300 g Mehl  
4-5 EL Eiswasser  
50 g Zucker  
1 Prise Salz

### Für die Füllung:

6 - 8 Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Ahornsirup  
150 g brauner Zucker  
1 TL Zimtpulver  
1 Msp. frisch geriebene  
Muskatnuss  
1 Msp. Nelkenpulver  
1 geh. EL Speisestärke  
1-2 EL Butterflocken

### Außerdem:

Fett für die Form  
2-3 EL zerlassene Butter  
zum Bestreichen  
1-2 EL Zucker zum  
Bestreuen

Für den Teig die Butter mit dem Mehl, dem Eiswasser, dem Zucker und dem Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Danach den Teig halbieren und jede Teighälfte etwas größer als die Pieform rund ausrollen. Dann die ausgefettete Pieform mit einem Teigkreis auslegen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft und dem Ahornsirup beträufeln. Den braunen Zucker mit dem Zimt, der Muskatnuss, dem Nelkenpulver und der Speisestärke mit den Apfelstückchen vermengen. Diese Masse auf dem Teigboden verteilen und mit den Butterflocken belegen.

Den zweiten Teigkreis darauf legen und überhängende Teigränder abschneiden. Den Teigdeckel an den Rändern mit dem Teigboden zusammendrücken. Den Teigdeckel mit einem scharfen Messer einschneiden oder mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Zum Schluss den Teigdeckel mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen und im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen. Dann den Herd auf 180 Grad herunterschalten und den Kuchen weitere 45-50 Minuten backen.

Lauwarm oder kalt mit Vanilleeis oder geschlagener Sahne servieren.