

Apfelkuchen

Zutaten

(cup = amerikanische Maßeinheit)

7-8 cup geschälte Äpfel in Scheiben
Zitronensaft (ungefähr 1-2 Esslöffel)
3/4 cup Zucker
1 1/2 Teelöffel Zimt
1 Messerspitze Muskat
2 Esslöffel Mehl
1-2 Esslöffel geschmolzene Butter - optional

Zubereitung

Ofen auf 190°C vorheizen. Zitronensaft über die geschnittenen Äpfel träufeln und vermischen. Alle trockenen Zutaten in einer separaten Schüssel vermischen und zu den Äpfeln geben. Die Mischung auf den vorbereiteten Kuchenboden verteilen. Die geschmolzene Butter über die Äpfel träufeln (optional). 60-75 Minuten backen, bis die Äpfel gar sind. Eventuell mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu braun wird.

“Und ich saß dort auf der Veranda und fing an den Apfelkuchen aufzuschneiden und aß ihn.”

Streusel

Zutaten

(cup = amerikanische Maßeinheit)

2 cup Mehl
1 und 1/3 cup Zucker
3/4 cup weiche Butter

Zubereitung

Mehl und Zucker miteinander vermischen. Die Butter dazugeben und verkneten, bis man einen bröseligen Teig hat. Auf den Äpfel in der Kuchenform verteilen.

Kuchenkruste

Zutaten

(cup = amerikanische Maßeinheit)

1 1/2 cups Mehl
1 Teelöffel Koscher Salz

8 Esslöffel (113 gr) kalte ungesalzene Butter,
in Würfel geschnitten
1/4 cup eiskaltes Wasser

Zubereitung

Mehl und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Die Butterwürfel über das Mehl verteilen und mit einem Teigmischer oder mit den Fingern zügig in das Mehl einarbeiten, bis sie vollständig überzogen sind und die größten Stücke die Größe einer Erbse haben. Nach und nach das Wasser dazugeben und mit einem Spatel oder den Händen verkneten, bis der Teig zusammenkommt. Der Teig sollte nicht wässrig oder nass sein. Den Teig zu einer abgeflachten Kugel formen. In Plastikfolie einwickeln und mindestens 1 Stunde kalt stellen. (Der Teig kann luftdicht eingewickelt und bis zu 1 Monat eingefroren werden. Vor dem Gebrauch im Kühlschrank auftauen). Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig etwa 6 cm größer als eine 24er runde Backform ausrollen. Lege den Teig in die Backform und drücke ihn vorsichtig an den Rand hoch. Schneide den Rand ungefähr 1,5 cm ein und falte ihn nach innen an den oberen Rand. Forme mit Hilfe deiner Finger einen gewellten Rand. Im Kühlschrank eine Stunde kalt stellen.

“Ich mag vielleicht Kirschkuchen und du magst Apfelkuchen, aber wir essen beide Kuchen.”