

Gedeckter Apfelkuchen im Glas

Zutaten für 6 Gläser :

Für den Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

125 g kalte Butter



So gehts:

6 Weckgläser a ca. 300 ml ausfetten und den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig in 12 Teile teilen und kleine Kreise ausrollen. Jeweils einen in das Glas legen. 250 ml Apfelmus gleichmäßig auf den Teig geben. Zwei Äpfel schälen und grob raspeln. Die Raspel gleichmäßig in die Gläser geben. Dann wieder einen ausgerollten Teigkreis oben drauf legen und mit der Gabel einstechen. Den Rand gut sauber wischen - wichtig.

Den Kuchen in den Weckgläsern ca. 40 - 45 Minuten goldbraun backen. Sofort nach dem Backen, die Gläser mit Gummiring, Deckel und Klammern fest verschließen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Grundsätzlich ist wichtig, dass der Rand ganz sauber ist und die Gläser sofort heiß verschlossen werden.

