

Rezept für: **Almàs pite -> Apfelkuchen**

„Internationaler Frauenkochklub“

Zutaten:

- ☺ 400g Mehl
- ☺ 200g Butter
- ☺ 2 Eigelb
- ☺ 2 EL Zucker
- ☺ 100ml Schmand
- ☺ Prise Salz
- ☺ 2kg Äpfel (3 EL Zucker + ½ EL Zimt)
- ☺ Paniermehl
- ☺ Backform 20/30cm



Kochen ist Liebe...
100 g Liebe
1 Prise Leidenschaft
1 Esslöffel Zeit
3 Pfund Geschmacksknospen
1 Becher geschärfte Sinne
50 g Muße

Zubereitung:

Mehl, Butter, Zucker u. Eier durchmengen. Äpfel waschen. Schälen, Apfel entkernen u. fein raspeln. Teig für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Zucker u. Zimt zu den Äpfeln geben u. alles mischen. Wasser aus den Äpfeln auswringen. Backform mit Butter einfetten u. Mehl bestäuben. Teig in zwei Hälften halbieren, die eine Teighälfte dünn ausrollen -> in die Backform legen u. mit Paniermehl bestäuben. Apfelmasse auf den Teig verteilen; den restlichen Teig auch ausrollen u. über die Apfelmasse vorsichtig drüber legen. Mit einer Gabel den Teig anstechen. Das Ganze kommt bei 200° Ober-/Unterhitze für 20 bis 30 Minuten in den Backofen.