

Apfel-Wein-Kuchen

Für eine 20 cm Springform

Zutaten für den Teig

- 150 g weiche Butter oder Margarine
- 90 g Staubzucker
- 1 Ei
- abgeriebene Schale von ½ Zitrone
- 190 g Mehl
- 100 g Stärkemehl
- ½ TL Backpulver

Für die Füllung

- **80 g gePÄXte Apfelwürfel oder -stückchen ohne Schale**
- 125 ml Weißwein (halbtrocken)
- 250 ml Wasser
- 60 g Johannisbeergelee
- 3 EL Zucker
- 30 g Rosinen
- 1 Eiweiß

Zubereitung

Die Butter/Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker, Ei und Zitronenschale zugeben. Die Hälfte des Mehls mit Stärkemehl und Backpulver mischen und den Teig kneten. Bis 30 Minuten ruhen lassen. Die andere Hälfte des Teiges wird für die Deckplatte gebraucht. Weißwein und Wasser zusammen gießen, die **Apfelstückchen** darin 10 Minuten ziehen lassen.

Etwas mehr als die Hälfte des Teiges ausrollen, eine gefettete Springform damit auslegen und einen hohen Rand formen. Den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen. Die weichen **Apfelstückchen** zugeben und mit dem Johannisbeergelee füllen, mit Zucker und überbrühten Rosinen bestreuen.

Aus dem restlichen Teig eine Platte in Springformgröße ausrollen, über die **Apfelstückchen** legen und so andrücken, dass die Form der Äpfel zu sehen ist. Die Deckplatte mehrmals mit der Gabel einstechen und mit Eiweiß bestreichen.

In der Springform 30 Minuten backen bei 200 bis 220 °C. Nach dem Backen abkühlen lassen und mit **gePÄXten halben Physalis** garnieren.

