



## Apfel-Hagebutten-Kuchen

### Zutaten:

#### Teig:

350 g Mehl  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
200 g Butter  
1 Ei  
Butter für die Springform

#### Belag:

600 g Äpfel  
60 ml trockener Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)  
2 EL Zucker  
1 Zimtstange  
1 Sternanis  
1/4 TL Nelkenwurzpulver (alternativ: 2 Gewürznelken)  
100 g Hagebuttenmarmelade  
Saft 1/2 Zitrone

### Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei einen Mürbeteig zubereiten, dann 30 Minuten kaltstellen.

Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden. 50 g davon mit Wein, Zucker und den Gewürzen (Gewürze am besten in einen Teebeutel geben) in einem Topf aufkochen und weich dünsten. Die Gewürze entfernen und die Hagebutten-Marmelade einrühren. Mit den übrigen Apfelspalten und dem Zitronensaft mischen und komplett abkühlen lassen.

Die gefettete Springform mit der Hälfte des Teiges auskleiden, dabei einen kleinen Rand formen. Die Apfelmasse darauf verteilen, den Kuchen 20 Minuten backen. Dann den restlichen Teig mit einer groben Käseprobe darüber reiben und den Kuchen in etwa 20 - 30 Minuten goldbraun backen

Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.