



Apfel-Schalet

Eine Auflaufform dick mit Schmalz einfetten. Mürbteig ausrollen und mit einem Drittel der Teigmenge die Form auskleiden, dabei daumendick über den Rand schauen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Dann den Teigboden mit einer Lage Apfelscheiben auslegen, Rosinen, Mandeln, Zimt, Zitronensaft und Zitronenschale darüber streuen. Darauf kommt wieder ein Zwischenboden, dann eine weitere Schicht mit Füllung, usw. Zuletzt wird der Teigdeckel mit dem überstehenden Rand zusammengekniffen und dick mit Schmalz bestrichen. Bei 200 Grad rund 90 Minuten backen.

Teig:

500 g Mehl

150 g Zucker

1 ½ Eier

geriebene

Zitronenschale

190 g Gänse- oder

Schweineschmalz

zum Einfetten

Füllung:

1,5 kg Äpfel

100 g Zucker

125 g Rosinen

100 g gehackte

Mandeln

1 Teel. Zimt

½ Zitrone

geriebene

Zitronenschale