Festtags - Apfelkuchen

Zutaten

225 g Butter kalte
300 g Mehl
1 TL Salz
150 g Zucker braun
2 x Eigelb
1 kg Äpfel
1 EL Zitronensaft
4 EL Sultaninen evtl.
2 EL Zucker
40 g Mandel(n)
1 EL Milch
2 TL Zimt
Butter für die Form

Zubereitung

Butter in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Mehl, braunem Zucker, Salz, 1 Eigelb und 1 EL Wasser zu einem Teig kneten. Teig im Kühlschrank ruhen 2 Std lassen.
Inzwischen die Springform mit Butter einfetten. Die Äpfel schälen, entkernen und in schmale Scheiben schneiden. In einer großen Schale die Apfelscheiben mit dem Zitronensaft, 2 EL Zucker, Zimt und Sultaninen mischen.
Den Backofen auf 175 Grad vorheizen, 2/3 des Teiges ausrollen, damit den Boden und Rand der Springform belegen (der Rand darf ca. 4 cm hoch sein). Die Apfelmischung hineingeben und glatt streichen.
Aus dem Rest des Teiges 10 lange Rollen formen (ca. 2 - 3 cm dick) und mit den Teigstreifen ein Geflecht auf dem Kuchen legen. Das zweite Eigelb mit 1 EL Milch mit einer Gabel verrühren und damit das Teiggeflecht bestreichen. Die gehobelten Mandeln darüber streuen.
Den Kuchen in der Mitte des Backofens 1 Stunde 15 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Warm aus dem Ofen und mit geschlagener Sahne ein Festtagskuchen!