



Traditionsgemäß wurde der Gitterkuchen meiner Oma immer am Blech gebacken. Ich habe sie allerdings in einer kleinen und einer mittelgroßen Quicheform gebacken. Wenn Du den Kuchen lieber am Blech bäckst, verdopple einfach die Menge.

Für den Mürbteig: 30 dag glattes Mehl, ½ Packerl Backpulver, 15 dag Staubzucker, 15 dag Butter, 1 Ei, ½ Packerl Vanillezucker, 1/2 TL Zimt (nach Geschmack), etwas Salz und 3 Löffel Milch zu einem glatten Teig kneten und rasten lassen.

Während der Teig nun Zeit zum Rasten hat, gehts ans Zubereiten der Fülle. Ich habe insgesamt 5 eher kleine Äpfel genommen. Schälen, fein hobeln und mit Zimt, Staubzucker (je nach Süße des Apfels) und Zitronensaft abschmecken. Das Backrohr auf 160°C Heißluft vorheizen.



Nun wird der Teig halbiert. Eine Hälfte bildet den Boden: auswalken und aufs Blech bzw. in die Quicheform legen. Mit saurer Marmelade bestreichen. Ich hab Mamas Marillenmarmelade genommen, die hat eine schön fruchtig-säuerliche Süße und harmoniert fein mit dem Apfel-Zimt-Aroma. Dann die Äpfel drauf verteilen und aus der anderen Teighälfte das Gitter wuzeln. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen!