

Apfeltorte

Äpfel – roh oder gekocht, als Saft oder gedörrt das ganze Jahr ein Genuss. Es gibt sie in den verschiedensten Sorten, gross und klein, süss und säuerlich – für jeden Geschmack.

Zur Zeit sind noch viele Äpfel am Lager und warten auf ihre Verwendung. Verwöhnen Sie Ihre Familie und Gäste doch einmal mit dieser Variante.

Für eine Springform von 24 cm Ø



Teig

75 g	Butter, weich	Rühren, bis sich Spitzchen bilden
100 g ½ P. 2	Zucker Vanillezucker Eier	Beigeben und rühren, bis die Masse hell und schaumig ist
100 g 50 g 1 KL	Mehl Maizena Backpulver	Mischen, beigeben, unter den Teig ziehen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen

Füllung

600 g	Äpfel	Schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Diese kranzförmig auf den Teig legen und leicht andrücken. Backen: Im unteren Teil des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 25 Minuten
-------	-------	--



Fertigstellen

sofort oder am nächsten Tag

150 g 2 2 EL	Crème fraîche (Sauerrahm od. saurer Halbrahm) Eier Zucker Vanille oder wenig Zimt	Verrühren, den Guss über den vorgebackenen Kuchen geben und in 20 Minuten in der oberen Hälfte des Ofens bei 160 Grad fest werden lassen
	Pudierzucker	Ausgekühlten Kuchen damit besieben

Variante:

an Stelle von Äpfeln je nach Saison weiche Birnen- oder vorgekochte Quittenschnitze verwenden