



Apfeltorte

Elmalı Tart



1 Ei
2 EL Butter
1 Teeglas Puderzucker
1 ½ - 2 Gläser Mehl
1 Packung Vanillezucker
Für den Belag:
4 große Äpfel
1 EL Butter
2 EL Zucker
1 EL Zimt

- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Butter, Puderzucker und Ei zusammen mischen. Vanille und das gesiebte Mehl hinzufügen. Eine mittelfeste Teigmasse formen.
- # Den Teig auf einer mehlig Arbeitsfläche mit dem Nudelholz passend bis über die Ränder der Tortenform ausrollen.
- # Den ausgerollten Teig in mit Butter eingefettete Tortenform einlegen. Mit der Gabel den Teigboden aufstechen, in das untere Fach des Kühlschranks stellen.
- # Während dessen den Belag vorbereiten; die Äpfel schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden, mit Zimt und Zucker mischen.
- # Den vorbereiteten Tortenteig aus dem Kühlschrank herausnehmen. Den Teig mit den Apfelscheiben dicht an dicht belegen. Schließlich die aufgeweichte Butter in Stücken auf die Äpfel platzieren.
- # Den Apfelkuchen in das zuvor auf 190 Grad vorgeheizte Backofen geben und die Äpfel weich backen.
- # Lauwarm oder kalt servieren

Tipp: Es ist empfehlenswert bei der Zubereitung des Apfelkuchens feste Äpfel zu verwenden.