



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

---

## 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 mehligen 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.