Apfeltarte



Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Masse:

- 75 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 100 g Mehl
- 50 g Stärke
- 1 Teelöffel Backpulver
- 750 g sauere Äpfel
- 150 g Creme fraiche

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für die Masse die Butter mit 100 g Zucker, dem Vanillinzucker und dem Salz
   schaumig rühren. Nach und nach 2 Eier hinzufügen und unterrühren.

Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen, sieben und
unter die Masse rühren.

2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne
Scheiben schneiden.

3. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

4. Die Masse in eine gefettete Springform (Durchmesser 28 cm) füllen
und glatt streichen.

5. Die Apfelscheiben in Kranzform auf den Kuchen legen und leicht
andrücken.

6. Den Kuchen in den Ofen schieben und 35 Minuten backen.

7. Die Creme fraiche mit den restlichen 2 Eiern sowie den übrigen
Zucker verrühren. Den Guss über den Apfelkuchen geben und nochmals
25 Minuten im Backofen backen.

8. Den fertigen Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.