

# Apfeltarte

---

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Füllung;

- 1 kg Äpfel
- 2 EL zerlassene Butter
- 2 Eier
- 200 g Crème fraîchev
- 2 EL Zucker
- 2 Pck Vanillezucker

[Zutaten für eine Form von ca. 26 cm]

# Zubereitung

---

Die Zutaten für den Teig zusammenkneten und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben (ca.  $\frac{1}{2}$  cm) schneiden.

Eine eingefettete Form mit dem Teig auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Apfelscheiben fächerförmig darauf auslegen und mit der

zerlassenen Butter einpinseln.

Im Ofen für **45 Minuten bei 200°** vorbacken.

Die verbleibenden Zutaten verrühren und über die Tarte gießen. Abschließend noch **10 Minuten fertigbacken** bis die Masse stockt.

Vor dem Servieren abkühlen lassen.