

Apfeltarte



Zutaten

- 100 g Butter oder Margarine
- 2 Vanilleschoten
- 250 g Zucker
- 2 Eier, M
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ccm Milch
- 900 g Äpfel (am besten Cox Orange)

Zubereitung

- Fett schmelzen.
- Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
- Zucker, Eier, flüssiges, leicht abgekühltes Fett, Mehl, Backpulver, Vanillemark, Salz und Milch mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren.

- Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel quer in dünne Scheiben schneiden und mit dem flüssigen Teig vermischen.
- Eine gefettete PieForm (Ø 30 cm) eventuell mit Butterbrotpapier auslegen und mit weichem Fett bestreichen. Teig einfüllen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad, Umluft 170 Grad etwa 45 Minuten goldgelb backen, dabei nach 30 Minuten eventuell mit Backpapier abdecken.
- Lauwarm servieren

- TIP: Brauner wird der Teigboden, wenn man das Butterbrotpapier weglässt und den Teig in die gefettete Form gibt. So lässt er sich auch besser schneiden und aus der Form heben.