

## Zutaten:

### Mürbeteig:

450 g Mehl  
2 gestr. TL Backpulver  
150 g Butter  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
1 Schuß Rum

### Füllung:

1 kg Äpfel  
1 EL Zucker  
1 EL Zitronensaft

### Guss:

200 g Schmand  
200 g süße Sahne  
1 Ei  
1 EL Puddingpulver  
2 EL Zucker

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 40min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 175°C

Umluft: 175°C

## Zubereitung:

Mehl mit dem **Müllermeister** in den **Schlagkessel** sieben, übrige Zutaten zufügen und zu einem Mürbeteig verkneten. Kurz kühl stellen.

Äpfel grob raspeln, Zucker und Zitronensaft zugeben.

Für den Guß im **VEMMiNA Cup 1 l** Schmand, Sahne, Ei, Puddingpulver und Zucker vermischen.

Die Hälfte des Mürbeteiges zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen, mit dem **Bäckermeister-Set** ein Gitter herstellen und kalt legen.

Restlichen Teig ausrollen mit der **Lotosblume** ausstechen. Rand mit dem **Rolli-Set** festdrücken. Auf den **Thermo-Star** umsetzen, Äpfel einfüllen und den Guss darüber verteilen. Gitter daraufstürzen. Mit Dosenmilch bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 40 Min. backen.