

Zutaten:

Für den Teig

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

Für den Belag

1kg Äpfel
2 EL zerlassene Butter
2 Eier
2 EL Zucker
200g Creme-Fraiche
2P. Vanillezucker

Backzeit: 45min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig rasch zusammenkneten und für 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel nun in Scheiben schneiden (Ringe von ca. 1/2 cm)

Den *Thermo-Star Vario* mit einer *Dauerbackunterlage* belegen und den *Tortenprofi* drauf setzen. 2/3 des Teiges in den *Tortenprofi* (26cm) geben und aus dem restlichen Drittel einen Rand formen.

Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Nun die Apfelscheiben fächerartig dicht an dicht auf dem Boden verteilen. Mit der zerlassenen Butter bestreichen und im Ofen bei 200° 35 min vorbacken.

In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten für den Belag verrühren und auf der Torte verteilen. Weitere 10 min backen, bis die Masse stockt. Den Kuchen abkühlen lassen und aus dem *Tortenprofi* lösen. Mit Puderzucker bestreut servieren.