

## Zutaten:

350 g Butter 6 EL Zucker, gehäufte 2  
Eigelb 4 EL saure Sahne 2 TL  
Backpulver 400 g Mehl 1,5 kg Äpfel  
etwas Marmelade (Aprikose)

**Backzeit:** 30-40min

**Temperatur:** 175°C

## Zubereitung:

Alle Zutaten (außer Äpfel und Aprikosenmarmelade) verkneten und eine Weile kalt stellen. Äpfel waschen, mit der *VEMMiNA-Apfelschälmaschine* schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Den *Thermo-Star Vario* mit einer *Dauerbackunterlage* versehen und den *Tortenprofi* drauf stellen. Den Teig in den *Tortenprofi* geben. Den Rand etwas hochziehen. Mit den Apfelscheiben fächerartig belegen (von außen nach innen). Bei 175°C ca. 30 - 40 Minuten backen und immer mal nachsehen. Nach dem Backen, die Äpfel mit lauwarmer Aprikosenmarmelade dünn bepinseln.

Äpfel, die mit der Apfelschälmaschine geschält werden, werden nicht so schnell braun.