Apfelkuchen mal anders

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Mürbeteig:
150 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
300 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:
4-6 Äpfel
Zucker nach Geschmack
2 Becher Creme Fraiche
1 P. Puddingpulver Vanille

1 Ei

Zubereitungszeit: 25min
Backzeit: 45min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 180°C
Umluft: 180°C

Zubereitung:

Mürbeteig zubereiten und die Hälfte des Teiges mit Hilfe der Arbeitsunterlage und einer Dauerbackunterlage ausrollen. Mit dem Bäckermeister ein Gitter anfertigen und kaltstellen.
Den restlichen Teig ausrollen und die Margerite damit auslegen, den Rand mit dem Rolli-Set gut andrücken.

Die Apfel-Masse einfüllen und das Gitter darauf stürzen.