

Apfeltarte

Zutaten: Für den Teig:

200 g Mehl

100 g Butter

60 g Zucker

etwas Salz

1 Eigelb

Für den Belag:

200 g Creme fraiche

2 Eier

40 g Zucker

4 bis 5 Äpfel

Zubereitung

Für den Mürbeteig alle Zutaten vermengen, dann pausiert der Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank. Äpfel schälen, entkernen, in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf den ausgerollten Teig schichten. Creme fraiche, Zucker, Eier verrühren und darüber geben. Bei 180 Grad 15 Minuten backen.