

## **Elsässer Apfeltarte**

### **Zutaten**

für 1 Springform (24 cm Durchmesser)

250 g Mehl

3 Eier

125 g Butter

125 g Zucker

1 Prise Salz

1kg säuerliche Äpfel

Saft von 1 Zitrone

100 ml Milch

100 ml Sahne

1 Fläschchen Vanillearoma

### **Zubereitung**

Das Mehl in eine Schüssel sieben, ein Ei hineinschlagen und untermengen. Die weiche Butter, 25 g Zucker, Salz und Wasser nach Bedarf zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Nur so viel Wasser einrühren, dass der Teig geschmeidig wird, aber nicht klebt. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln und von den Kerngehäusen befreien. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Den Backofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen.

Den Teig ausrollen und in die Backform legen. Einen etwa 3 cm hohen Rand formen, Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Äpfel kreuzweise einschneiden und auf den Teig legen und mit 25 g Zucker bestreuen.

Kuchen Im Ofen etwa 30 Minuten backen.

Inzwischen die restlichen Eier mit dem restlichen Zucker schaumig rühren, dann Milch, Sahne und Vanillearoma zugeben.

Nach 30 Minuten den Kuchen aus dem Ofen nehmen, den Guss darüber geben und im Ofen stocken lassen. Den fertigen Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.