

Französischer Apfeltarte

Zutaten

750g saure Äpfel
 2 El. Zitronensaft
 75g weiche Butter
 150g Zucker
 2 El. Vanillezucker
 1 Pr. Salz
 4 Eier
 100g Mehl
 50g feine Speisestärke
 1 Teel. Backpulver
 150g Creme fraiche
 1 El. Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Butter, 100g Zucker, 1 El. Vanillezucker und Salz cremig rühren
 2 Eier dazu, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und langsam zu einem cremigen Teig verrühren

In die runde Kuchenform und mit Apfelstücken belegen
 bei 180°C vorheizen und dann 35 min backen

Creme fraiche, restlichen Zucker und Vanillezucker mit 2 Eiern verquirlen
 auf den Kuchen geben und 25 min fertig backen lassen!

Abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen – fertig!
 (...aber auch warm sehr gut zu verspeisen)

