

## Apfeltarte Deluxe



### Zubereitung

1-2-3- Teig:

100 gr Zucker

200 gr Butter

300 gr Mehl

1 Ei

(Diese Menge reicht für 2 Tartes)

Den Teig für 30 Min zum Rasten in den Kühlschrank geben.

Während der Teig im Kühlschrank ruht, können die Äpfel zubereitet werden.

Apfelfülle:

1. 8-10 Äpfel schälen, ausstechen

2. Äpfel hobeln (nicht schneiden)

3. Äpfel mit dem Saft einer Zitrone beträufeln

4. eine Tasse Zucker und 2-3 TL Zimt & 2 EL Vanillezucker dazugeben

(wer mag kann etwas Rum hinzufügen)

5. Die Apfelmasse durchziehen lassen.

6. Bevor diese Apfelmasse in den vorgebackenen Boden gefüllt wird, 2 gehäufte TL Stärke untermischen - sie bindet den Saft und macht eine gute Konsistenz

Hat der Teig 30 min geruht dann zwischen 2 Backpapieren den Teig dünn ausrollen und im Ofen ca. 20 Min bei 200 Grad backen.

Ist der Boden gebacken, wird er mit der vorbereiteten blättrigen Apfelmasse gefüllt - diese etwas glatt streichen und wieder in den Ofen bei 180-200 Grad backen. Backzeit 45-50 min

Den noch warem Apfelkuchen üblig mit braunem Zucker und Mandelblättchen bestreuen (das karamelisiert) und macht ihn auch knusprig und glänzend.

### Zutaten

100 g Zucker

200 g Butter

300 g Mehl

1 Stk. Ei

10 Stk. säuerliche Äpfel

1 Stk. Zitronen

3 TL Zimt gemahlen

1 Tasse Zucker

2 Pkg. Bourbon-Vanillezucker

2 TL Stärkepolver (Maizena)

100 g Mandelblättchen

2 EL brauner Zucker