

Klärles Apfeltorte

Feiner versunkener Apfelkuchen mit Karamelldecke

Zutaten Mürbeteig:

250 g Mehl
125 g Zucker
1 Ei
150 g Butter

Für den Belag:

7 – 8 säuerliche Äpfel
1 Zitrone, Saft von
150 g Butter
135 g Zucker
1 Ei
abgeriebene Schale einer Zitrone
100 g Mehl
250 ml süße Sahne

Zum Bestreuen:

1 EL Zucker
100 g gehackte Mandeln



Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig verkneten und den Teig im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Mürbeteig ausrollen und eine mit Butter gefettete 26 cm Springform damit bedecken. Apfelviertel kranzförmig dicht nebeneinander auf den Teigboden legen.

Für den Guss Butter, Zucker, Ei und abgeriebene Zitronenschale gut verrühren. Mehl dazugeben und kurz untermischen. Sahne steif schlagen und unter den Teig heben. Die Masse gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen. Anschließend mit Zucker und Mandeln bestreuen.

Im Backofen auf der 2. Schiene von unten backen.

Umluft: bei 175 °C in 55 – 65 Min. backen.