

Apfeltorte mit Mandel und Crème fraîche

Den Boden der Springform mit **Butter** ausstreichen und **2 EL Zucker** auf dem Boden ausstreuen.

250 g säuerliche Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Auf dem Zucker schön auslegen.

150 g weiche Butter mit **125 g Zucker** und **1 Päckchen Vanillezucker** verrühren. **3 Eigelb** unterziehen. **125 g gemahlene Mandeln**, **50 g Mehl** und **1 TL Backpulver** dazu mischen. Zuletzt **1 Becher Crème fraîche** dazu rühren. **3 Eiweiss** steif schlagen, sorgfältig unter die Tortenmasse ziehen und über die Äpfel giessen.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 60 Minuten, nach der Hälfte der Backzeit mit einem Blatt Alu abdecken.

Die Torte nach Belieben stürzen.

Am nächsten Tag schmeckt diese Torte ganz besonders gut und saftig!

