

Apfeltorte "Anna"

Überreicht durch Obst & Gemüse Wagner

Zutaten:

1 Packet tiefgefrorener Blätterteig (300g)

6 mittelgroße süß-fruchtige Äpfel (750g)

30g Butter

100g Zucker

1 Vanillzucker

1 TL Zimt

Mehl zum ausrollen

Zubereitung:

Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen.

Äpfel schälen, achteln und entkernen.

Springform mit Butter dick einfetten und mit der Hälfte des Zuckers (50g) ausstreuen.

Apfelstücke von der Mitte her spiralförmig einlegen. Restlichen Zucker, Vanillzucker und Zimt mischen und auf die Äpfel streuen.

Blätterteigscheiben auf Mehl zur springformgroßen Platte ausrollen und auf die Äpfel legen.

Rand andrücken und mit der Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 180 Grad (Gas: gut Stufe 2) etwa 50 Minuten backen.

10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Vorsichtig auf den Kuchendraht stürzen.