

# Apfeltorte "Bodensee"

*Überreicht durch Obst & Gemüse Wagner*

Zutaten:

## Teig:

200g Mehl  
100g gemahlene Mandeln  
75g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
2 TL Zitronensaft  
100g Butter  
Mehl zum Ausrollen

## Füllung:

100g Butter  
50g Zucker  
1 Vanillzucker  
1 Prise Salz  
4 Eigelb, 4 Eiweiß  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
75g gemahlene Mandeln  
1 EL Speisestärke  
3 säuerliche Äpfel (etwa 400g)  
2 EL Zitronensaft

Mehl in der Rührschüssel mit Mandeln und Puderzucker mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Salz, Eigelb und Zitronensaft hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen, rasch einen Mürbteig kneten. In Folie gepackt 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf Mehl ausrollen, Springform damit auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen – mittlere Schiene – bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) vorbacken.

Inzwischen für die Füllung Butter, Zucker, Vanillzucker und Salz verrühren. Mit dem Eigelb schaumig rühren. Zitronenschale zugeben, Eiweiß steif schlagen, auf die Creme geben. Darauf Mandeln und Speisestärke.

Unterheben.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und achteln, mit Zitronensaft mischen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Füllung hineingeben, Apfelachtel hineindrücken.

Bei 180 Grad (Gas: gut Stufe 2) auf der unteren Schiene gut 55 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.