

Apfeltorte Oppermann

300 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
150 g	Butter
1	Ei
1	Eigelb
100 g	Zucker
1 kg	Boskop-Äpfel



Springform fetten und mehlen.

Mehl, Backpulver, Butter, Ei, Eigelb und Zucker zu einem Mürbeteig verkneten. kühlen.

Backofen vorheizen auf 170°C Ober-Unterhitze.

Äpfel schälen und Achtel schneiden.

2/3 des Teiges in die Springform drücken,
mit Apfelstücken eng belegen.

Restlichen Teig ausrollen und als Stücke oder Streifen auf die Äpfel legen,
mit Butterflocken und Zucker belegen,

Ca. 40 – 50 Minuten backen, je nach Dicke der Apfelschicht