



Knuspertorte mit Äpfeln

Zutaten

75g	Butter
40g	Amaretti
50g	Zucker
1Prise	Salz
1Pck	Vanillezucker
125g	Mehl

Zutaten (Belag)

750g	Äpfel
20g	Zucker
½ Tl.	Zimt
25g	Butter

Zubereitung

- ✗ Amaretti zerbröseln.
- ✗ Mehl, Salz und die weiche Butter verrühren, bis eine krümelige Mischung entsteht. Zucker und Brösel mischen und unter die Mischung rühren. Auf den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) geben und andrücken.
- ✗ Äpfel schälen und vierteln sowie das Kerngehäuse entfernen.
- ✗ Fruchtfleisch in dünne Spalten hobeln und dicht an dicht auf dem Teig verteilen.
- ✗ Butter schmelzen und die Apfelspalten auf dem Teig damit bepinseln.
- ✗ Zucker und Zimt vermischen und auf die bepinselten Äpfel streuen.

Backzeit

- ✗ Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 – 40 Minuten backen.