

# Apfel-Schmand-Tarte



## Zutaten:

### Teig:

150 g Mehl  
125 g Butter  
100 g Zucker  
2 Eier  
2 TL Vanillezucker

### Belag:

500 g Äpfel  
250 ml Sahne  
200 g Schmand  
100 g Rosinen  
etwas Rum  
2 - 3 EL Zimtzucker

## Zubereitung:

### Teig:

Alle Zutaten zu einem lockeren Teig verarbeiten und in eine gebutterte Tartform streichen.

### Belag:

Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und auf dem Teigboden gleichmäßig verteilen. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. 35 Minuten backen. Danach abkühlen lassen!

Die in Rum eingeweichten Rosinen auf dem Kuchen verteilen. Die Sahne steif schlagen. Den Schmand glattrühren und die Sahne unterheben. Die Masse auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen und glattstreichen. Den Zimtzucker über den Kuchen streuen und servieren.

[Tartform Kaolin](#)