

---

## KRÜMELTORTE

---

### **Teig:**

200g Margarine

schaumig rühren. Nach und nach

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

etwas Salz

dazugeben.

500g Mehl

1 Päckchen Backpulver

vermischen und Eßlöffelweise unterrühren

### **Füllung:**

750g Äpfel\*

schälen, in Scheiben schneiden und mit

1 Päckchen Vanillezucker

etwas Zucker

etwas Zimt

abschmecken.

Die Hälfte des Teiges in eine panierte Springform geben, andrücken, am Rand hochdrücken. Äpfel daraufgeben. Restlichen Teig darüber krümeln.

Bei 175 - 200°C etwa 45 - 55 Minuten backen.

\* alternativ 750g Rhabarber (+140g Zucker) oder 750g Kirschen als Füllung verwenden

