

SCHLESISCHE BUTTERMILCHTORTE

Schließlich schmeckt schlesisch sehr schmackhaft

Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Zucker, Eier, Vanillezucker, Salz und Butter glatt arbeiten.

Backpulver und Mehl mischen und unterziehen, 30 Minuten kalt stellen. Den Teig etwa 4mm dick ausrollen und über die Tarteform (28cm) legen, den Rand sauber abschneiden. Die backfertige Mohnfüllung in die Form füllen und glatt streichen.

Äpfel schälen und in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden, in Zitronenwasser einlegen, kurz blanchieren und dann auf der Mohnfüllung verteilen.

Für die Buttermilchfüllung Zucker, Eier und Eigelb aufschlagen. Nacheinander Mehl, Zitronensaft, Vanillezucker, Salz, Buttermilch und flüssige Butter zufügen und glatt rühren. Die Masse über die Apfelscheiben in die Tarteform gießen und den Kuchen auf unterster Schiene etwa 45 Minuten backen.

Für die Karamelsauce Zucker schmelzen, heißes Wasser unterrühren, Butter und Vanillezucker unterarbeiten. Die Torte mit der Karamelsauce glasieren.v

MÜRBETEIG FÜR DIE TARTE

75g Zucker

1 Ei

10g Vanillezucker

5g Salz

150g Butter

6g Backpulver

225g Weizenmehl

600g Backfertige

Mohnfüllung

BELAG

3-4 Boskopäpfel

Etwas Wasser & Zitronensaft

BUTTERMILCHFÜLLUNG

50g Zucker

3 Eier

3 Eigelb

15g Weizenmehl

10ml Zitronensaft

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

400ml Buttermilch

90g flüssige Butter

KARAMELSAUCE

80g Zucker

45ml Wasser

60g Butter

5g Vanillezucker