

# Crème Fraîche-Torte

## Zutaten für den Teig:

200 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  P. Backpulver, 80 g Butter, 65 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1 Ei;

## Zutaten für den Belag:

$\frac{1}{2}$  l Milch, 2 P. Vanillepudding, 150 g Zucker, 600 g Crème Fraîche, 500 g Dosenobst (z. B. Birnen, Pfirsiche etc.)

## Zubereitung:

Aus den Teigzutaten Mürbeteig bereiten und kühl stellen.

Aus Milch und Puddingpulver Vanillepudding zubereiten.

Zucker und Crème Fraîche einrühren. Mürbeteig ausrollen und eine Springform damit auslegen. Mit den Fingern einen Rand von ca. 2 cm hochdrücken und



schließlich die Crememasse  
einfüllen. Das Obst darauf ver-  
teilen und bei 175 Grad ca. 80  
Minuten backen. Den Kuchen  
in der Form auskühlen lassen!

Die Menschen,  
wenn sie dich um Rat fragen,  
sind gewöhnlich schon ent-  
schlossen zu tun,  
was ihnen gefällt.  
Kniygge