



Apfeltorte:

Torta di mele montagliari mmmmh.....

5	feste, säuerliche Äpfel
1	Zitronensaft einer ganzen Zitrone
2	Eier
100 g	Zucker
1/2	Päcklein Vanillezucker
100 g	Butter, flüssig
100 g	Mehl
1/2	Päcklein Backpulver
100 g	Mandeln oder Haselnüsse
1 dl	Milch +/- je nach Masse

Zubereitung:

- Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In feine Blättchen Scheiben ca. 1 mm dick (mit Gemüseraffel) sofort mit Zitronensaft beträufeln.
- Die übrigen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren bis ein glatter Teig entsteht.
- Die Apfelplättchen daruntermischen.
- Die Masse in eine gebutterte, mit Mehl bestäubte Form geben.
Ideal wäre eine Springform von ca. 26 cm Durchmesser
- Im Ofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten goldgelb backen.
- Mit Puderzucker bestreuen.

Schmeckt lauwarm am Besten

Mit Birnen oder Rhabarber wäre auch eine Möglichkeit.

Guten Appetit,