

Apfeltorte

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen: ca. 65 Min.

für eine Springform von 22 cm Ø,
Boden mit Backpapier belegt, Rand
gefettet und bemehlt

TEIG

100 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

1 unbehandelte Zitrone, nur
abgeriebene Schale

200 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

FÜLLUNG

75 g Butter oder Margarine

50 g Zucker

3 Eier, nicht zu kalt

ca. 600 g rotschalige Äpfel
(z. B. Jonathan)

2 Esslöffel Zitronensaft

Puderezucker zum Bestäuben

HINWEIS: Zubereitung Schritt für
Schritt siehe Bilder unten.

TIPPS

– Die Apfelscheiben mit ca. 2 Ess-
löffel Calvados marinieren.

– Der Kuchen schmeckt nach 1 Tag
am besten. Er lässt sich auch tief-
kühlen. Haltbarkeit: ca. 2 Monate.
Über Nacht im Kühlschrank auf-
tauen.



1) **Teig:** Butter oder Margarine in einer
Schüssel weich rühren. Zucker und Salz,
dann ein Ei nach dem anderen darunter
rühren. Zitronenschale beigegeben, weiter-
rühren, bis die Masse hell ist. Mehl und
Backpulver mischen, darunter rühren.



2) **Einfüllen:** den Teig in die vorbereitete
Form füllen, am Rand mit einem Löffel-
rücken ca. 5 cm hochziehen. Bis zur
Weiterverwendung kühl stellen.



3) **Füllung:** Butter oder Margarine weich
rühren. Zucker, dann ein Ei nach dem
anderen darunter rühren, weiterrühren,
bis die Masse hell ist (sie gerinnt etwas).
Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Äpfel
vierteln, in dünne Scheiben hobeln, sofort
mit dem Zitronensaft, dann mit der
Eiermasse mischen.



4) **Backen:** Masse satt in die vorbereitete
Form füllen. Backen: ca. 65 Min. in der
unteren Hälfte des auf 180 Grad vor-
geheizten Ofens (Heiss-/Umluftofen:
160 Grad). Herausnehmen, leicht ab-
kühlen, Formenrand entfernen, auf ein
Gitter schieben, auskühlen. Vor dem
Servieren mit Puderezucker bestäuben.

