

Torta di Mele (Italienischer Apfelkuchen)

Ein Apfelkuchen für die Kaffeetafel

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett
Weizenmehl

Zutaten:

1 ½ kg Äpfel
Zitronensaft

Teig:

100 g Butter
4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 ml Milch

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Kuchenblech fetten und mehlen. Für den Teig Butter zerlassen. Äpfel schälen, vierteln, quer in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Teig:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Die Apfelscheiben untermischen und in der Form gleichmäßig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Minuten

3 Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und am besten lauwarm servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu geschlagene Sahne, Eis, eine Dr. Oetker Vanillesoße und/oder ein Gläschen Dessertwein.

