

Unser Rezept der Saison:

Apfeltorte fein

ZUTATEN

2 Eier, 150 g Zucker, 150 g Margarine,
evtl. 2 EL Rum (bei Kindern einfach weglassen),
150 g Mehl, 1 gestr. TL Backpulver, außerdem 750 g Äpfel,
4 EL Apfel- oder Quittengelee,
(evtl. 3 EL Calvados nach Geschmack)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig mixen bis ein cremiger Teig entsteht
und in einer gefetteten Springform verteilen.

Die in feine Spalten geschnittenen Äpfel obenauf verteilen und den Kuchen
im unteren Drittel des Ofens 40-50 min. bei 200° backen.

Den noch heißen Kuchen danach sofort mit dem erwärmten Gelee
und evtl. dem untergerührten Calvados bestreichen.

Gelingt schnell und schmeckt auch noch am nächsten Tag!

Guten Appetit!



Besuchen Sie
unsere Website:
einfach den QR-
Code scannen.

