

Torta di mele montagliari

Toskanischer Apfelkuchen

Backzeit: 45 Minuten

Rezept für 1 Springform, 26cm Durchmesser

5	Äpfel (z.Bsp Boskop)
	Zitronensaft
2	Eier
200g	Zucker
	Vanillezucker
100g	Butter, flüssig
100g	Mehl
½	Päckli Backpulver
1dl	Milch
	Butter zum Ausfetten der Form
	Mehl zum Abstäuben der Form
	Puderzucker



Die Äpfel schälen und vierteln, Kerngehäuse entfernen. In feine Plättchen schneien und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Die anderen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, NICHT schlagen, bis ein glatter Teig entsteht. Apfelplättchen darunterziehen, die Masse in die gebutterte, bemehlte Form geben.

Backen im Umluftofen 170°C, 30-35 Minuten. Ofen 180°C, ca 45 min. Goldgelb backen.

Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.