

Torta di Mele



Zutaten:

120 g Zucker
3 Eier
80 g Mehl
100 g Butter
1 Päckchen
Vanillezucker
1 Päckchen
Backpulver
100 ml Milch

750 g Äpfel
etwas
Zitronensaft

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln und in kleine, dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Alle anderen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Die Apfelscheiben untermischen und alles gleichmäßig in eine gefettete Tarteform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 45 min backen. Mit Puderzucker bestreuen und am besten lauwarm servieren.

Dazu passt geschlagene Sahne, Eis, Vanillesauce und/oder ein Gläschen Dessertwein.

[Tarteform](#)
[Fayence](#)