

Apfeltorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Butter, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillin Zucker, 1 Päckchen abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 3 Eier, 250 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 5 Esslöffel Milch, 7 Äpfel, 4 Esslöffel Zitronensaft, 4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre.

Die Zubereitung:

Fett, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen, Milch hinzugießen. Alles zu einem glatten, sehr cremigen Teig verrühren.

Teig in eine gefettete Springform (24 cm Durchmesser) füllen und glattstreichen. Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Sofort mit Zitronensaft beträufeln. Apfelhälften mit einer Gabel längs einritzen und mit der eingeritzten Rundung nach oben möglichst dicht nebeneinander auf den Teig legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf mittlerer Schiene ca. 45-50 Min. goldbraun backen. Aprikosenkonfitüre erwärmen und glattrühren. Den Kuchen 15 Min. vor Ende der Backzeit damit bepinseln.

Den Apfelkuchen noch warm aus der Form lösen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit frisch geschlagener Zimtsahne servieren.