

Torta di mele ? Apple Pie ? oder einfach nur ein leckerer Apfelkuchen

Hach wer liebt nicht den Duft von frisch gebackenen Kuchen? Dieser wunderbare Apfelkuchen eignet sich hervorragend zum Dessert nach einem tollen Essen, oder zwischendurch, ach eigentlich kann man ihn zu jeder Tageszeit genießen ? denn das Besondere daran ist, das er so wunderbar leicht und wirklich schnell gemacht ist. Für den besonderen Kick kann man natürlich statt Zitronensaft auch Vin Santo oder Calvados nehmen und die Äpfel darin einige Zeit einweichen ? also probier dich aus und schreibe mir ein Feedback ?



Zutaten

4 mittelgroße Äpfel

Saft einer Zitrone o. Vin Santo o. Calvados

100 g weiche Butter

100 g brauner Zucker

2 Eier

1 Tl Vanilleextrakt oder 1 Vanilleschote

100 g Sahne

100 g Mehl (450)

1/2 Päckchen Backpulver

1 handvoll Mandelblätter

1 El brauner Zucker

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

Den Ofen auf 180° vorheizen

Form ausbuttern und bemehlen – ich habe eine 24er Tarteform genommen. Bitte unbedingt eine geschlossene verwenden! Der Teig ist sehr flüssig

Die Äpfel schälen und in Stückchen oder dünne Scheiben schneiden. Dann mit dem Saft der Zitrone mischen, damit die Äpfel keine Farbe annehmen

Die flüssigen Zutaten mit dem Schneebesen zusammen mischen. Dann das Mehl mit dem Backpulver unterrühren. Zum Schluss die Äpfel zufügen und alles in die Form geben

Mit den Mandelblätter und dem Zucker bestreuen

In den vorgeheizten Ofen – im unteren Drittel- schieben und ca. 45 Minuten backen. Der Kuchen sollte nicht zu dunkel werden, sonst nach 20 Minuten mit Alufolie abdecken

Nach dem backen etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben ??

Probiert es aus ?

LG Tina ♥

