



Torta di mele (Apfelkuchen)

Mhmm.... findet ihr nicht auch, ein Apfelkuchen geht immer? Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter.

Gerade jetzt, da noch nicht viele inländische saisonale Früchte zur Verfügung stehen, kann man stets auf einen schweizerischen Apfel zurückgreifen.

Wobei gerade im Frühling beim Kauf von Äpfel Aufmerksamkeit gefragt ist. Denn unsere Lageräpfel neigen sich dem Ende entgegen und es werden ausländische Äpfel importiert. Daher stets auf die Etikette schauen, von wo die Äpfel kommen, wenn man auf inländische Produkte achten möchte.

Dieses Rezept habe ich schon seit ganz vielen Jahren. Bereite es nicht so oft zu, was eigentlich schade ist. Zum Einen ist der Kuchen sehr schnell gemacht und zum Anderen schmeckt er wirklich sehr fein.

Bei uns ist er sehr beliebt.

... und durch das Veröffentlichen des Rezeptes muss ich auch nicht mehr «Angst» haben, dass ich das Rezept irgendwo verlege. Das ist oft das Problem, wenn man Rezepte da und dort liegen hat.

Zutaten für einen eine Form mit einem Durchmesser von 24 cm
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + 45 Minuten Backzeit

5 Äpfel (dafür eignet sich ein etwas säuerlicher Apfel)
Zitronensaft nach Bedarf
2 Eier
200 g Zucker
1 TL Vanillepaste
100 g Butter, flüssig
100 g Weissmehl oder Dinkelmehl hell
1/2 Brieflein Backpulver
100 ml Milch

Puderzucker

Butter und etwas Mehl für die Form

Backtrennpapier

Zubereitung

Ofen auf 180° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Äpfel waschen, schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und mit Hilfe einer Mandoline zu dünne Scheibchen raspeln/schneiden. Diese in eine Schüssel geben und gleich mit Zitronensaft beträufeln. Etwas Vermengen, damit sich die Äpfel nicht verfärben.

Eier, Zucker, Vanillepaste, zerlassene Butter, Mehl, Backpulver und Milch in einer Schüssel gut Vermengen. Es sollte ein glatter Teig entstehen. Die Apfelblättchen vorsichtig unter die Masse heben.

Ich habe für das Backen eine Form mit Hebeboden verwendet. Der Boden habe ich mit Backtrennpapier belegt.

Man kann die Form auch sehr gut Ausfetten und mit Mehl bestäuben. Jedoch habe ich schon die Erfahrung gemacht, dass der Kuchen am Boden kleben kann, daher verwende ich lieber zugeschnittenes Backtrennpapier und bringe somit meinen Kuchen heil aus der Form.

Der Kuchen kann lauwarm oder kalt genossen werden. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.