

<b>Torta di Mele</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.</li> <li>• Die Äpfel waschen, schälen und achteln. Die Apfelschnitze in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, sodass Dreiecke entstehen. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.</li> <li>• Die Butter auf dem Herd in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Nun alle Zutaten außer den Äpfeln mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach die Äpfel unterheben.</li> <li>• Den Teig in eine (wenn nötig, eingefettete) runde Backform geben und den Kuchen 50 - 60 Minuten bei 180 Grad backen.</li> </ul>		<b>Zutaten für 1 Portion:</b> 500 g Äpfel, säuerliche 200 g Zucker 2 Pck. Vanillezucker 100 g Butter 100 g Mehl ½ Pck. Backpulver 100 ml Milch 3 m.-große Ei(er) Zitronensaft
Arbeitszeit: ca. 60 Min. Backzeit: 50 - 60 Minuten bei 180 Grad		