

### Verkehrte Apfeltorte

Das folgende Rezept habe ich von unserem Forumsmitglied „suppenhuhn\_at“.

#### Zutaten :

80 g Mehl  
100g Stärkemehl (Maizena)  
80 g Butter oder Margarine  
150g Zucker  
2 Eier  
Saft und Schale von einer halben Zitrone  
1/2 Paket Backpulver  
ca. 800 g säuerliche Äpfel  
3 - 4 Esslöffel Milch  
für die Form:  
etwas zerlassene Butter  
etwas Kristallzucker  
Alufolie



#### Zubereitung :

Backrohr auf ca. 175°C vorheizen. Eine Tortenform (24 - 26 cm) mit Alufolie auslegen, mit zerlassener Butter ausstreichen. Den Boden mit Zucker bestreuen. Die Äpfel schälen, mit Apfelausstecher die Kerngehäuse entfernen; dann in dünne Scheiben schneiden und den Boden der Form dachziegelartig belegen.

Weiche Butter cremig rühren, Zucker, Eier, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, gut verrühren. Mehl, Stärkemehl und Backpulver versieben und zusammen mit der Milch einrühren.

Den Teig über die Äpfel streichen und alles im Rohr ca. 45min backen.

Die Apfeltorte nach dem Backen noch 10 min in der Form überkühlen lassen, dann stürzen.

Die verkehrte Apfeltorte kann auch warm und als Variante z.B. mit Zwetschgen oder Aprikosen statt Äpfeln gegessen werden. Im Bild : Mit Klaräpfeln gebacken.