

Apfeltorte (Betty Bossi)

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser

Zutaten

Teig:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 kleine Eier
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 600 g Äpfel
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Eier zusammen schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und dazusieben. Es soll ein streichfähiger Teig entstehen.
2. Butter, Zucker, Eier schaumig rühren. Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Zitronensaft zum Marinieren nachher unter die Schaummasse ziehen.
3. Teig in der gut gefetteten Springform verstrichen, am Rand hinaufziehen (ca. 4 mm). Füllung auf dem Tortenboden verteilen.
4. Backen in mittlerer Hitze (180 °C), zweitunterste Rille, 60-70 Minuten.

Tipps & Tricks

-