

Feine Apfel- oder Birnentorte

Für 1 Springform von 22-24 cm Ø



Teig

100 g weiche Butter

125 g Zucker
1 Prise Salz
2 grosse Eier

200 g Weissmehl
2 KL Backpulver

2-6 EL Milch

3-4 Äpfel

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

In einer Schüssel mit dem Handmixer rühren, bis sich Spitzen bilden.

Beifügen und schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen beifügen und die Masse schlagen, bis sie hell wird.

Auf die Masse sieben und vorsichtig darunterheben.

Soviel Milch begeben, bis der Teig reissend von der Kelle fällt.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform giessen. Die Oberfläche mit einem unter kaltem Wasser abgespülten Löffel glattstreichen.

Waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Auf der runden Seite die Apfelhälften längs so einschneiden, dass sie nicht auseinanderfallen.

Die Äpfel kreisförmig auf dem Teig verteilen. Sie dürfen den Formenrand nicht berühren.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens während ca. 40 Min. backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen, aus der Springform nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Haltbarkeit:

In Klarsichtfolie eingewickelt hält sich die Torte ca. 2 Tage im Kühlschrank. In diesem Fall ist es von Vorteil, die Torte mit hellem Fruchtgelée (z.B. Quitten- oder Aprikosengelée) zu bestreichen, damit sie nicht austrocknet.

Variante:

Dem Teig 1 Kaffelöffel Zimt begeben und Birnen statt Äpfel verwenden.