



Umgedrehte Apfeltorte

Apfelkuchen für eine 26cm Springform. Der Kuchen wird mit dem Boden nach oben gebacken und anschließend gestürzt.

Zutaten:

Für den Belag:

30-50g Butter

50g Zucker

1/2 gestrichener Teelöffel gemahlene Zimt

750g Äpfel

50-60g Walnußkerne

100g Butter oder Margarine

150g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

2 Eier

10 Tropfen Backöl Zitrone

Salz

125g Weizenmehl

75g Speisestärke

2 gestrichene Teelöffel Backpulver

1 Päckchen klaren Tortenguß

50g Zucker

250ml Wasser

Zubereitung

Den Boden einer 26cm Springform mit Alufolie bespannen.

Für den Belag die Butter zerlassen und auf den Boden der Form geben. Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig dünn auf die Butter streuen, so daß ein Rand von ca. 1 cm frei bleibt.

Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelstecher ausstechen. Äpfel in 0,5cm dicke Ringe schneiden und die Zimt- und Zuckerschicht dicht mit Apfelingen belegen. Den Rand freilassen.

Einen Rührteig aus Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eiern, Backöl, Salz, Mehl, Speisestärke und Backpulver herstellen. Den Teig gleichmäßig auf die Äpfel verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 bis 200 Grad für etwa 40 bis 50 Minuten backen. Fertige Torte vorsichtig mit dem Messer vom Springformrand lösen. Auf ein Kuchengitter stürzen und die Alufolie abziehen. Kuchen danach völlig erkalten lassen.