



Umgedrehte Apfeltorte

Apfeltorte andersrum: Erst die Äpfel in die Form und dann den Teig darüber verteilen. Auf diese Weise kann ein Rührteig verwendet werden.

Zutaten:

40 g flüssige Butter
80 g Zucker

500-750 g säuerliche Äpfel
75 g Walnußkerne

80 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
2 Eier
100 g Stärkemehl
80 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

Die flüssige Butter auf den Boden einer mit Pergamentpapier ausgelegten Springform (26 cm) geben und mit dem Zucker bestreuen.

Die Äpfel schälen, in dicke Scheiben schneiden und ringförmig auf dem Boden auslegen. In die Mitte die Walnußkerne geben.

Aus den übrigen Zutaten einen Rührteig herstellen und auf die Äpfel geben.

Bei 180° ca, 60 Minuten backen.

Nach dem Backen ca. 10 Minuten abkühlen lassen, den Springformrand lösen, den Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen und das Pergamentpapier abziehen.