

Apfeltorte

Die Äpfel aus dem Garten der Schwiegereltern schätzen wir sehr, also gibt's eine besondere, unkonventionelle Apfeltorte, die auch recht rasch gemacht ist und sehr lecker schmeckt! Ich wünsch euch gutes Gelingen damit – es lohnt sich!



Du brauchst dafür:

- 5 Äpfel
- 5 Scheiben Toastbrot
- ¼ l Milch
- 30 g Rosinen
- Etwas Rum zum Einlegen der Rosinen
- 1 Fläschchen Rumaroma
- 4 Eier
- Schale einer halben Zitrone
- 100 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver
- 20 g Pinienkerne
- Optional als Deko etwas Schlagobers

Und so geht's:

- Rosinen in Rum einweichen
- Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden, mit Milch übergießen und für ca. 10-15 Minuten ziehen lassen
- Eier, Rumaroma, Salz und Zitronenschalen gut verquirlen
- Zucker, Backpulver und Mehl sowie die Eiemischung zum eingeweichten Brot geben und gut miteinander vermengen, bis ein Teig entsteht
- Backrohr auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und zum Teig dazu geben
- Rosinen und Pinienkerne ebenfalls zum Teig geben und alles gut vermengen
- Eine Quicheform oder eine runde Tortenform gut einfetten und den Teig einfüllen
- Im vorgeheizten Backrohr für ca. 30 Minuten backen