

## **Kuchen**

Rezept Nr. 10001

## **Apfeltorte, fein**

**Himmlisch lecker**

Für eine Springform

### **Zutaten:**

150 g Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
3 Eier  
Saft ½ Zitrone  
150 g Mehl  
½ Pck. Backpulver

### **Belag:**

750 g Äpfel  
Aprikosenkonfitüre

### **Zubereitung:**

1. Fett, Zucker, Vanillinzucker und Eier cremig rühren.
2. Zitronensaft und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.  
Den Teig in eine gefettete Springform ( ø 26 cm) streichen.
3. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien. An der Oberseite einritzen, mit der Wölbung nach oben leicht in den Teig drücken und goldgelb backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben oder mit verrührter Aprikosenmarmelade bestreichen.

Einstellung: Heißluft plus  
Temperatur: 150–170 C  
Einschubebene: 1. v. unten  
Backzeit: 55-65 Minuten

Automatikprogramm: Backen -Apfeltorte, fein

*Ich wünsche einen guten Appetit – Ihre Christiane Birgit Koch*

**Mein besonderes Angebot:** Angebot Nr. 007

Nutzen Sie jetzt mein Pralinen-Seminar

Z. B. Bis zu 8 Personen, inkl. Lebensmittel und Zubehör: nur 34,95 €pro Person

Dieses Angebot ist gültig bis einschl. 31.12.2011.

