

REZEPTIDEE

APFELTORTE



Teig:

- 100 g Butter
- 1 1/2 EL STEVIALN-powder
- 2 Eier
zusammen schaumig rühren
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
mischen bis ein streichfähiger Teig entsteht

Füllung:

- 100 g Butter
- 1 1/2 EL STEVIALN-powder
- 3 Eier
schaumig rühren
- 600–800 g Äpfel
schälen und raffeln
- 1 EL frisch gepressten Zitronensaft
alles gut miteinander vermischen

Teig in einer gut eingefetteten Springform verstreichen, am Rand hinaufziehen. Füllung auf den Tortenboden verteilen und den Teig vom Rand etwas zur Mitte hin über den Belag ziehen.

Backen:

Bei 180° , zweitunterste Backschiene, ca. 60 Minuten.

claresol wünscht Ihnen viel Spass beim Backen und einen guten Appetit.