

"Umgedrehte Apfeltorte" von B. Wehner, Bonn



120 g Butter

100 g Zucker

2 Eier

120 g Mehl

1 TL Backpulver

2 EL Vollmilch

50 g Raspelschokolade

1 EL Zitronensaft

3-4 säuerliche Äpfel

1-2 EL brauner Zucker

etwas Aprikosenkonfitüre

50 g geh. Mandeln

**Raspelschokolade zur
Dekoration**

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Milch und die Raspelschokolade unterrühren.

Äpfel schälen, in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

Boden einer Springform Ø 26 cm mit Backpapier auslegen. Den Rand der Form mit etwas Butter einfetten. Braunen Zucker auf den Boden verteilen, die Apfelspalten drauflegen. Rührteig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei U-/Oberhitze 175°C, Umluft 165°C ca. 45 min backen.

Nach dem Backen den Kuchen in der Form etwas auskühlen lassen, dann stürzen und aus der Form nehmen.

Aprikosenkonfitüre erwärmen und den Kuchen aprikotieren. Ausgekühlten Kuchen nach Belieben mit den Mandeln und der Raspelschokolade dekorieren.

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.