



Altländer Apfeltorte

Zutaten (für 12 Stücke)	Menge
Äpfel	750 g
Korinthen oder Rosinen	100 g
Margarine	80 g
Zucker	80 g
Bourbon Vanillezucker	2 gestr. TL
Eier	2 St.
Backpulver	2 gestr. TL
116046 Speisestärke (Mondamin UFS)	180 g
Milch	3 EL
Puderzucker	10 g
Zimt	

Zubereitung:

1. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
2. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen, die Apfelspalten darauf legen und die Korinthen darüber streuen.
3. Margarine schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Eier nach und nach einrühren.
4. Backpulver und Speisestärke mischen.
5. Speisestärke und Milch nach und nach unter die Masse rühren.
6. Teig in die mit Apfelspalten ausgelegte Springform füllen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Gas: Stufe 2 / Umluft: 150°C) ca. 50 Minuten backen.
8. Nach dem Backen den Springformrand lösen, den Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und das Backpapier entfernen.
9. Den noch warmen Kuchen mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

Nährwerte pro 100g

Energie	860 kJ / 205 kcal
Eiweiß	2 g
Fett	7 g
Kohlenhydrate	34 g