

Apfeltarte mit Walnüssen

Zutaten (ø 20cm)

400g säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
Zitronensaft
1 Ei
100g Zucker
1 EL Vanillezucker
50g weiche Butter
50g Mehl
1 TL Backpulver
5 EL Milch
Eine Handvoll Walnüsse

Vanillesoße



- 1) Zunächst die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Ei zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Anschließend die Butter unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Zum Schluss die Walnüsse zerkleinern und zusammen mit der Milch unter die Teigmasse geben.
- 2) Die Form mit Butter einfetten. Abwechselnd etwas Teig und die Apfelscheiben in die Backform geben. Mit einer Teigschicht abschließen.
- 3) Bei 175 Grad Umluft für 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, gebt Alufolie über die Form.