

A P F E L T O R T E von OE2YBM (nur für den privaten Gebrauch)

Teig:

10 dag Butter
1 ½ gehäufte Esslöffel Fruchtzucker
2 Esslöffel Stevia braun
2 Eier
12 dag Mehl mit allen Teilen des Korns
1 gestrichener Kaffeelöffel Backpulver

Belag:

5 Äpfel
2 Esslöffel Stevia flüssig braun
Rosinen
Rum

Butter mit Fruchtzucker kurz schaumig rühren, Eier und Stevia dazu Mehl und Backpulver darüber sieben und nur leicht unterheben. Eine Tortenform (22cm) mit Fett ausstreichen und mit Brösel bestreuen. Teig einfüllen und glatt streichen. Den Rand der Tortenform mit Backpapier auskleiden.

Äpfel grob raffeln und mit Rosinen und Stevia vermengen, kurz ziehen lassen und auf dem Teig verteilen.

Backzeit: 50 Minuten bei ca. 190° (Umluft 170°)

Gutes Gelingen wünscht

OE2YBM