

Apfelkuchen (Torta di Mele)

Kategorien: Backen, Kuchen, Apfel, Früchte

Zutaten für: 1 Kuchen

1	kg	Geschaelte Aepfel, in Kleine Stuecke Geschnitten
3		Eier
350	Gramm	Weisses Mehl
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Backpulver
100	Gramm	Butter
200	ml	Milch
200	ml	Weisswein

Anleitung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Dann die zimmerwarme Butter, Mehl, Milch, Wein und das Backpulver dazugeben und alles gut vermischen. Die Apfelstuecke darunter heben.

Diesen Teig in eine gefettete Kuchenform geben und fuer ca. 1 Stunde in den auf 180Grad C vorgeheizten Backofen geben.