

Schnelle Apfeltarte für Ungeduldige

Am Wochenende waren wir endlich mal wieder bei meinem Vater an der Ostsee – bei schönstem Herbstwetter. Da die Äste der Apfelbäume sich im Garten dort noch immer unter der Last der Äpfel biegen, haben wir auch eine kleine Apfelernte gemacht. Wieder zurück zuhause hatten wir dann einen so großen Apfelkuchenhunger, dass vier Äpfel ganz schnell verbacken werden mussten. Ich liebe es, im Herbst noch warmen Apfelkuchen direkt aus dem Ofen zu essen. Überhaupt warmer Kuchen ist der Hammer, oder? Kuchen muss einfach dann schnell gemacht sein, wenn man gerade so richtig Appetit hat, finde ich.



Das braucht ihr für die schnelle Apfeltarte:

- 700 g säuerliche Äpfel
- 2 Eier
- 90 g braunen Zucker
- Abrieb von einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- 110 g Dinkelmehl
- 75 ml Milch
- 3 TL Backpulver
- Optional: 1 EL Zucker zum Bestreuen vor dem Backen und etwas Puderzucker zum Bestäuben

Ofen auf 180°C vorheizen und eine Springform (22 – 26 cm Durchmesser) fetten und mit Mehl bestäuben. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



Für den Teig mischt ihr Eier, Zucker, Zitronenabrieb und das

Salz mit dem Handrührgerät, bis es eine dick und cremig ist und der Zucker sich gelöst hat. Dann gebt ihr Mehl, Backpulver und nach und nach die Milch hinzu und rührt, bis alles gut vermischt ist. Nun zwei Drittel der Äpfel mit einem Holzlöffel unter den Teig rühren und in die Springform geben. Den Rest der Apfelscheiben oben drauf drapieren und mit dem Zucker bestreuen. Für rund 35 Minuten backen und mit dem Zahnstocher prüfen, ob auch die Mitte fest ist.

Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben!



A close-up photograph of a slice of apple pie on a white ceramic plate with a gold rim and red floral patterns. A silver fork is placed to the left of the slice. In the background, a larger pie is visible on a wooden surface, and a silver knife lies on a white tablecloth. A semi-transparent circular graphic with a gold border is overlaid on the top left, containing the text 'SCHNELLE APFELTARTE' and 'FÜR UNGEDULDIGE'.

**SCHNELLE
APFELTARTE**
FÜR UNGEDULDIGE