Rezept

»Torta di mele« mit Pinienkernen

Ein Rezept von »Torta di mele« mit Pinienkernen, am 27.04.2024

Zutaten

60 g	Pinienkerne
1 kg	Äpfel (z. B. Jonagold)
2	Eier
	fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 TL	Backpulver
	Puderzucker zum Bestäuben
100 g	Butter
2 EL	Zitronensaft
180 g	Zucker
120 g	Mehl
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø oder 1 Tarteform mit Hebeboden (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Pinienkerne (bis auf 2 EL) in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Die Butter zerlassen. Die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel quer in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft vermischen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Eier mit Butter, Zucker und Zitronenschale mit einem Schneebesen verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, gut unterrühren. Äpfel und geröstete Pinienkerne sorgfältig untermischen.

3. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen, den Rand einfetten. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Restliche Pinienkerne darüberstreuen. Den Kuchen im Ofen (unten) 50 - 60 Min. backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestäuben.