

Rezept

# Gestürzte Apfeltorte mit Rosinen (Upside-Down-Torte)

Ein Rezept von Gestürzte Apfeltorte mit Rosinen (Upside-Down-Torte), am 13.04.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> süße Äpfel	<b>100 g</b> ungeschwefelte Rosinen
<b>80 g</b> weiche Margarine (ohne Soja und Milchprodukt)	<b>80 g</b> Zucker
<b>2 EL</b> Ei-Ersatzpulver	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	<b>200 g</b> Kartoffelstärke
<b>1 EL</b> Puderzucker	<b>150 ml</b> Reisdrink
Backpapier und Fett für die Form	Zimt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCK (1 SPRINGFORM, 26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen, den Rand dünn fetten. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in Spalten schneiden und dicht nebeneinander auf den Formboden legen. Die Rosinen darüber streuen.
2. Die Margarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ei-Ersatzpulver, Kartoffelstärke, Backpulver und Reisdrink unterrühren. Den Teig auf den Apfelspalten verteilen. Den Apfelkuchen im Ofen (unten, Umluft 150°) ca. 45 Min. backen.
3. Den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Das Backpapier abziehen. Den Kuchen auskühlen lassen. Mit Puderzucker und Zimt bestreut servieren.