Rezept

Italienische Apfeltarte

Ein Rezept von Italienische Apfeltarte, am 06.07.2025

Zutaten

50 g	Butter
150 g 150 g	Zucker
1/2 TL	gemahlene Vanille
400 g	Äpfel
	neutrales Öl für die Form
50 g	Mehl
50 ml	Milch
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
4	frische Rosmarinnadeln (nach Belieben)
	Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die Butter schmelzen und mit Mehl, Zucker, Milch und Vanille verrühren. Die Zitronenschale unterrühren.

2. Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel mit Schale längs halbieren, dann quer in feine Scheiben schneiden. Die Äpfel unter den Teig heben. Nach Belieben den Rosmarin fein hacken und ebenfalls unterheben.

3. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Herausnehmen, 5 Min. ruhen lassen, dann den Formrand ablösen. Den Kuchen mit dem Formboden auf eine Kuchenplatte stellen und warm oder kalt servieren.