

Rezept

»Torta di mele« mit Pinienkernen

Ein Rezept von »Torta di mele« mit Pinienkernen, am 24.09.2023

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø oder 1 Tarteform mit Heheboden (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.