

Apfel-Schicht-Torte

Zutaten:

1 kg Äpfel
Saft von 1/2 Zitrone
180 g Butter
180 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
Schale von einer Zitrone (gerieben)
3 Eier
350 g Mehl glatt
1 TL Backpulver
100 ml Milch
3 EL Marillenmarmelade
30 g Mandelblättchen geröstet
Staubzucker



Zubereitung:

Backrohr auf 180° vorheizen. Äpfel schälen, entkernen, in 2 cm Spalten schneiden, mit Zitronensaft vermengen. Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz schaumig schlagen. Zitronenschale, Eier, Mehl, Backpulver und Milch unterrühren. Tortenform fetten und mehlen, 1/3 des Teigs einfüllen. Apfelspalten dicht auflegen, weiteres Drittel Teig darüber verteilen. Restliche Äpfel auf dem Teig verteilen, Rest vom Teig darüberstreichen. Ca. 1 h backen. Marillenmarmelade erhitzen, Torte damit einstreichen, geröstete Mandelblättchen darüberstreuen und mit Staubzucker abschließen.