

Schnelle Apfeltorte



Zutaten:

400g Mehl (z.B. Dinkelvollkornmehl)
200g Margarine
150g Zucker (mehr oder weniger nach Geschmack)
6-8 Äpfel
1 Prise Zimt
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Mehl, Margarine und Zucker zu einem festen Teig verkneten, eventuell etwas Wasser hinzufügen. Drei Viertel des Teiges in einer runden 26cm Springform verteilen, und einen etwa zwei cm hoher Rand formen.

Äpfel schälen, entkernen und in feine Spalten oder Scheiben schneiden. Währenddessen den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze aufheizen.

Eine Prise Zimt und den Zitronensaft unter die Apfelmasse rühren, und eventuell noch mit etwas Zucker je nach Geschmack abschmecken. Anschließend die Apfelmasse auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Den übrig gebliebenen Teig gleichmäßig über die Äpfel krümeln, ein Gitter oder sonstiges Muster gestalten.

Für ca. 40 bis 60 Minuten backen (Nadelprobe machen und Backfarbe beachten). Etwas auskühlen lassen und am besten gleich genießen!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>