

Rezept Arenenberger Apfeltorte
(für Springform von ca. 24 cm Durchmesser)
Radio-Munot-Konsumententipp vom 6. April 2006

Für Ihren besonderen Ostertisch empfehle ich Ihnen in Anbetracht der guten Qualität der angebotenen Schweizer Lageräpfel folgendes regionales Rezept:

Springform	mit Blechreinpapier so belegen, dass ein Rand von mind. 3 cm stehen bleibt.
60 gr. Butterflöckli	auf den Springformboden verteilen
3 EL Zucker	auf die Butter streuen
1 - 2 Handvoll Baumnüsse gehackt	darauf streuen (Alternative: Haselnüsse)
ca. 750 gr. Äpfel (z.B. Boskop)	schälen, in dünne Schnitze schneiden, dekorativ auf dem Boden anordnen

Gerührter Teig

100 gr. Butter	schaumig rühren
200 gr. Zucker	
3 Eier	
1 unbehandelte Zitrone, Saft und Schale	
2 EL Kirsch	alles dazugeben
250 gr. Mehl	
2 Teelöffel Backpulver (gestrichen)	zusammen dazu sieben
evt. etwas Milch	zufügen, Masse rühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht
	Teig auf die Äpfel verteilen und glattstreichen

Backen: 180 Grad 45 Minuten im vorgeheizten Ofen:
die ersten 20 Minuten direkt auf dem Ofenboden backen,
Rest der Zeit (25 Min.) auf unterster Rille.

Sofort nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen,
Springform lösen und Folie vorsichtig abziehen,
auskühlen lassen.

Serviervorschlag: Nach Belieben mit etwas Schlagrahm garnieren!

