

## TORTA DI MELE

- 2 Eier
  - 200g Zucker
  - 1 Päckli Vanillezucker
  - 100g Butter
  - 100g Mehl
  - 1/2 Päckli Backpulver
  - 4 feste Äpfel
  - Saft einer Zitrone
  - optional: 1dl Milch
1. Äpfel grob raffeln und mit Zitronensaft beträufeln.
  2. Eier und Zucker schaumig rühren und Vanillezucker dazu geben.
  3. Butter, Mehl und Backpulver beimengen (und eventuell Milch begeben).
  4. Springform einbuttern und Rand allenfalls mit Backtrennpapier belegen.
  5. Die Teigmasse einfüllen und die geraffelten Äpfel darauf verteilen.
  6. Bei 180° auf der untersten Rille ca. 45 Minuten backen.
  7. Noch heiss mit Puderzucker bestreuen.