

# REZEPTIDEE

## APFELTORTE



### Teig:

- 100 g Butter
- 1 1/2 EL STEVIALIN-powder
- 2 Eier  
zusammen schaumig rühren
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz  
mischen bis ein streichfähiger Teig entsteht

### Füllung:

- 100 g Butter
- 1 1/2 EL STEVIALIN-powder
- 3 Eier  
schaumig rühren
- 600–800 g Äpfel  
schälen und raffeln
- 1 EL frisch gepressten Zitronensaft  
alles gut miteinander vermischen

Teig in einer gut eingefetteten Springform verstreichen, am Rand hinaufziehen. Füllung auf den Tortenboden verteilen und den Teig vom Rand etwas zur Mitte hin über den Belag ziehen.

### Backen:

Bei 180° , zweitunterste Backscheibe, ca. 60 Minuten.

claresol wünscht Ihnen viel Spass beim Backen und einen guten Appetit.