



APFELTORTE

Zutaten:

300g Weizenmehl
2 Teel. Backpulver
100g Zucker
1 Vanillezucker
Salz
½ Eigelb
1 Eiweiß
1 Ebl. Milch
150g kalte Butter oder Margarine

Zubereitung:

Alle Zutaten auf dem Backblech zusammenkneten. Die Hälfte des Teiges in gefettete Springform geben und den Rand hoch drücken. 2 kg Äpfel schälen, raspeln, mit 50g Zucker und Zimt mischen und auf den Teig geben. Restlichen Teig ausrollen, auf die Äpfel geben und mit ½ Eigelb und 1 Ebl. Milch bestreichen. ½ bis ¾ stunde backen.

Ingredients:

2 cups self-rising flour
¾ cup butter or margarine, chilled
¾ cup sugar, divided
1 tsp Vanilla
pinch salt
1 egg, separated
1 tbs milk
4-5 lbs baking apples, peeled, cored
and grated
1 tsp Cinnamon

Preparation:

Knead together flour, butter, ½ cup sugar, vanilla, salt and egg white. Press half of the dough into the bottom and up the sides of a greased 9" springform pan. Combine apples, ¾ cup sugar and Cinnamon, and add to the pan. Roll out the remaining dough, cover the apples and brush the top with egg yolk and milk. Bake at 375°F until golden, ½ to ¾ hours.

NOTE:

I found this recipe in a Bavarian cookbook of very traditional recipes. They are all handwritten, and sometimes vital information is missing – like, in this case, oven temperature. I hope you enjoy baking this cake. It's one of my favorites.

If you have any questions, leave a comment on my blog, www.bavgirl.com.

Happy Baking!
Claudia

