

# Torta di mele - Apfelkuchen

Dieses Rezept bekam ich von Stefania. Sie führt ein Lädeli in einem Quartier von Forte di Marmi. Zu ihr kommen die Nachbarn zum Einkaufen und Handwerker zum Essen.

## Zutaten

Für 4 Personen, Form Ø 28 Zentimeter

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 50 g Milch
- 60 g Geschmolzene Butter
- 300 g Mehl
- 16 g Hefe, mit etwas Zucker aufgelöst
- 3 Äpfel feine Stücke
- 150 g Mandelstifte
- 1 Zitronen, Saft und geriebene Schale
- 2 EL Honig
- 1 TL Zimt

## Zubereitung

Äpfel rüsten, in Schnitze schneiden und diese in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft und geriebener Schale vermengen. Eier verquirlen und mit Milch, geschmolzener Butter, Honig, Zimt, Mehl und aufgelöster Hefe mischen. Äpfel und Mandeln unterziehen. In gefettete runde Form geben. Im Backofen 45 bis 50 Minuten bei 170 Grad backen.

