

Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

DESSERT

TORTA DIE MELE: ITALIENISCHER APFELKUCHEN MIT VANILLEEIS

Rezept (für eine 26 cm Springform = 12 Stücke)



Zutaten	Sonstiges Equipment
Gemüse und Obst 4 süß-säuerliche Äpfel (z.B. Jonagold) 2 Stängel Minze	(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)
Molkereiprodukte, Eier, Kühlung 120 g weiche Butter 50 ml Milch 2 Eier	Springform (26 cm) Rührgerät mit Schneebesen Eiskugelformer
Brot und Backwaren 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker 1/2 Pck. Backpulver 170 g Mehl (Typ 405) 300 g Zucker 50 g Puderzucker	Feines Sieb (für Puderzucker)
Sonstiges 1 Pck. Bourbon-Vanille-Eis	

HINWEISE

Gekauftes Vanilleeis

Es gibt sehr gute Vanilleeis-Sorten, die Ihr kaufen könnt. Ich mag sehr gerne das **Bourbon-Vanilleeis** von Mövenpick. Da dieses Menü ja eigentlich schnell gehen soll, können auch passionierte Köche einfach mal das **Eis kaufen**.

Menü / Rezepte: Abendstimmung im Hafen von Portofino

www.dinnerstories.de

Zubereitungszeit Teig und Äpfel: 20 min

Backzeit: 40 min

Zutaten Zubereitung

1. Teig zubereiten

300 g Zucker

2 Eier

100 g weiche Butter

150 g Mehl

(Typ 405)

1 Pck. Bourbon-

Vanillezucker

1/2 Pck. Backpulver

50 ml Milch

auf kleiner Stufe mit dem Schneebesen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren (nicht schlagen!).

Nun schon mal den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

2. Äpfel vorbereiten

4 süß-säuerliche Äpfel

(z.B. Jonagold)

schälen, vierteln und mit einem Messer, einem Gemüsehobel händisch oder der Küchenmaschine in feine Scheiben schneiden.

Sofort in den Teig geben und unterheben, damit die Äpfel nicht braun werden.

3. Kuchen backen

20 g weicher Butter

3 EL Mehl

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit einfetten.

in die Form geben und darin verteilen. Überschüssiges Mehl herausklopfen.

Den Teig mit den Äpfel in die Form geben und 40 Minuten auf einem Rost auf der mittleren Schiene des Backofens backen.

Anschließend herausnehmen und aus der Form lösen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

4. Anrichten

Den Kuchen halbieren und die eine Hälfte in 6 Stücke teilen.

Je ein Stück auf einen Teller geben. Je eine Kugel

Vanilleeis

Minzblättchen

50 g Puderzucker

daneben setzen. Mit

dekoriieren.

in ein feines Sieb geben und die Kuchenstücke, das Eis und die Minzblättchen damit bestäuben.

DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...

Zum Kuchen könnt Ihr einen Kaffee oder Espresso anbieten.