

Saftige Apfeltorte

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörer Franz Gafner aus Murten)

Zutaten: (für Springform von ca. 25 cm Durchmesser)

- 3 grosse Äpfel (Boskop oder Golden Delicious)
- 1 Mürbeteig (gekauft oder selbst gemacht)
- 6 Scheiben Toastbrot, ohne Rinde
- 3 dl Milch
- 2 dl Rahm
- 3 Eier und 1 Eigelb, verquirlt
- 150 g Zucker
- 1 Päcklein Vanillezucker
- nach Belieben Weinbeeren, etwa 30 Min. lang in Rum eingelegt
- abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Zubereitung:

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen.

Die Springform mit dem Mürbeteig auslegen. Der Rand soll etwa 5 – 6 cm hoch sein. Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Toastbrotsscheiben würfeln und dann mit allen anderen Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Die Füllung gleichmässig auf dem Teigboden verteilen.

Den Kuchen für 45 Minuten in den gut vorgeheizten Ofen schieben.