



UNSER REZEPT TIPP

Öffnungszeiten
Mo.-Fr. 9.00-18.30 Uhr
Samstag 9.00-16.00 Uhr
Mittagstisch
täglich ab 11.30 Uhr

DER KLASSIKER UNTER DEN OBSTKUCHEN

TORTA DI MELE

ZUTATEN

800 g	Mele (Äpfel)	100 g	Burro (Butter)
280 g	Farina (Mehl)	1 Stk	Limone (Zitrone)
200 g	Zucchero (Zucker)	1 Pkg	Zucchero Vanigliato (Vanillin Zucker)
3 Stk	Uova (Eier)	1 Pkg	Lievito per Dolci (Torten-Hefe)
150 ml	Latte (Milch)		

ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Stücke quer in dünne Scheiben schneiden und mit dem Saft der Zitrone beträufeln.
2. Die Butter zerlassen und mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.
3. Den Teig in eine gefettete Form geben und die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen.
4. Bei ca. 200° (Ober- | Unterhitze) bzw. 180° (Umluft) ca. 45 Minuten im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens backen.
5. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und dann lauwarm servieren.

WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS BEIM BACKEN UND GUTEN APPETIT!

Für den Zutaten- und auch sonstigen Einkauf sind Sie bei uns im Frega Großmarkt in der Georg-Wulf-Straße 13-15 in Bremen genau richtig. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Schauen Sie auch in unserem Online-Shop vorbei. Genuss made in Italia bequem von zu Hause einkaufen unter: shop.frega.de