



# Had'napfeltorte

GLUTENFREI, GESUND, REGIONAL, NACHHALTIG

## Zutaten

- 120 g Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Had'nmehl
- 100 g gemahlene Nüsse
- 10 EL Milch
- 4 Äpfel

## Zubereitung

Butter mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eier mit der abgeriebenen Schale von 1/2 Zitrone und Vanillezucker beifügen und flaumig rühren. Die gemahlene Nüsse untermengen. Backpulver und Salz unter das Had'nmehl mischen und zusammen mit der Milch vorsichtig unter die Masse heben. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine befettete Springform mit dem Teig auslegen. Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und mit der Rundung nach oben auf den Teig setzen. Die Torte ca. 45-60 Minuten im Backrohr backen. Nach dem Abkühlen mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.