

# Mexikanische Apfeltorte

## Zutaten:

Für den Teig

- 5 Eier
- 225 g Butter
- 150 g Zucker
- 200 g zarte Haferflocken
- 75 g Mehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- Abger. Schale von Zitrone
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 700 g Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 40 g Butter
- 75 g gehackte Mandeln
- 50 g Zucker

Zubereitungszeit: 30 min

Back-/Kochzeit: 60 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: Springform



## Zubereitung

Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Als erstes wird die Füllung vorbereitet. Dafür Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und dann in der Pfanne mit dem Zitronensaft andünsten. Abkühlen lassen. Dann die Butter, die Mandeln und den Zucker untermischen.

Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier zugeben. Die Haferflocken mit dem Mehl, dem Backpulver, der abgeriebenen Schale und dem Salz mischen und dann unter die Ei-Masse heben.

Die Springform fetten und mit groben Haferflocken austreuen. Dann 2/3 des Teiges einfüllen. Die Füllung darauf verteilen und den restlichen Teig klecksartig daraufgeben.

Ca. 60 min backen.