Torta della Sandy

- 6 Äpfel
- 140g Zucker
- 120g Butter flüssig
- 1 Vanillezucker
- 120g Mehl
- ½ Backpulver
- 120g Milch
- 1 Zitronensaft
- 2 Eier

Äpfel fein hobeln und mit Zitronensaft beträufeln.
Alle anderen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Äpfel zugeben und gut vermengen.
Masse in eine gefettete und bemehlte Steinform geben. Zum Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.
Bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de