

# Torta de Mele all'Olio (nach Anna Del Conte «Gastliches Italien»)

---

Torta de Mele all'Olio (nach Anna Del Conte «Gastliches Italien»)

Zutaten für 8 - 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 40 Min

Menu: [15.03.2017](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Dies ist mein Lieblingsrezept für Apfelkuchen. Ein saftiger Kuchen, der am Ende eines Mahls besonders gut schmeckt, vor allem mit Schlagsahne.

Er ist einer der wenigen Kuchen, die statt mit Butter mit Öl zubereitet werden. Am besten nimmt man dafür ein mildes Olivenöl aus Ligurien. Normales Olivenöl tut's aber auch.

Zutaten für 8 - 10 Personen

120 g Sultaninen

150 ml Olivenöl

200 g Zucker

2 grosse Eier

350 g Mehl

1 TL gemahlener Zimt

1 1/2 TL gestrichene TL Backpulver

1/2 TL Weinsteinpulver

1/2 TL Salz

500 g Tafeläpfel geschält und in kleine Würfel geschnitten

Abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Die Sultaninen etwa 20 Minuten in warmem Wasser einweichen.

Inzwischen den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Das Olivenöl mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen schlagen, bis sich der Zucker teilweise aufgelöst hat.

Die Eier eines nach dem anderen dazugehen und die Masse schlagen, bis sich ihr Volumen merklich vergrößert hat und sie wie eine dünne Mayonnaise aussieht.

Das Mehl mit dem Zimt, Back- und Weinsteinpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Die gesiebten Zutaten nach und nach mit einem Kochlöffel unter die Eimasse heben.

Gründlich mischen und die gewürfelten Äpfel und die Zitronenschale dazugehen. Gut mischen.

Die Sultaninen abtropfen lassen und trockentupfen. In den Teig geben und gut untermischen.

Der Teig ist in diesem Stadium sehr fest.

Eine Springform (Durchmesser. 20 cm) buttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig in der Form gleichmäßig verteilen und mindestens 1 Stunde backen.

Für die Garprobe mit einem Zahnstocher in die Mitte des Kuchens tief einstechen. Beim Herausziehen sollte er trocken sein.

Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.