

Gartenbauschule

Hünibach

Biologisch-Dynamisch

Chartreusestrasse 7, 3626 Hünibach

Tel. 033 244 10 20, Fax 033 244 10 29

Laden: Tel. 033 244 10 21

Calvados-Torte

150g Butter
150g Zucker
200g Mehl
3 Eier (Eiweiss steif schlagen)
1 Gläschen Calvados
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver
750g Äpfel

Die Hälfte des Teiges in Springform geben. Die Äpfel fein schneiden und darauf verteilen. Den Rest des Teiges darüber verteilen.

ca. 45 – 50 Min. bei 180° backen.

(gibt sehr wenig Teig)

Dieses feine Rezept wurde uns von Trudi Nyfeler zur Verfügung gestellt.