Umgedrehte Apfel-Kiwi-Torte (von Martha Halbach)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

Für die Form:	30 g zerlassene Butter
	90 – 100 g Zucker
Für den Teig:	90 g Butter oder Margarine
	150 g Zucker
	2 Eier
	1 Prise Salz
	180 g Mehl
	3 gestrichene TL Backpulver
	etwa 4 EL Milch
Für den Belag:	300 g Äpfel
	300 g Kiwi
	100 g gehackte Nüsse oder Mandeln

Zubereitung:

Den Boden einer Springform mit Pergamentpapier auslegen, das Papier mit der zerlassenen Butter bestreichen und dick mit Zucker bestreuen
Das Obst in Ringe schneiden und kranzförmig mit 5 mm Abstand vom Rand auf der Zuckerschicht verteilen. Die Nüsse oder Mandeln darüberstreuen.
Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen und über das Obst streichen.
Den Kuchen bei 175°C 50 bis 55 Minuten backen. Danach zehn Minuten abkühlen lassen.
Den Formrand mit einem scharfen Messer lösen und die Torte auf eine Tortenplatte stürzen.

.