

Apfelkuchen Tortina

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Tortina
100 g weiche Margarine oder Butter
1 Ei (Größe M)
3 Eigelb (Größe M)

Belag:

300 g Äpfel
3 Eiweiß (Größe M)
200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Zum Steifschlagen von Eiweiß müssen Schüsseln und Rührstäbe absolut fettfrei sein, und es darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein.
- Wenn das Marzipan zu fest sein sollte, dieses erst mit dem Eiweiß verrühren und evtl. durch ein Sieb drücken.

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Teig: Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter, Ei und Eigelb (**keine Milch zugeben!**) hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt **alle Schokoladenstückchen** (liegen der Backmischung bei) unterrühren. Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

3. Belag: Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Spalten kreisförmig auf dem Teig verteilen. Eiweiß in eine Rührschüssel geben, Mischung für den Belag (liegt der Backmischung bei) und klein geschnittenes Marzipan (**kein Wasser zugeben!**) hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in breiten Streifen ein Gitter auf den Teig spritzen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 60 Min.

4. Kuchen noch 15 Min. in der Form abkühlen lassen. Dann nur Springformrand lösen und den Kuchen auf dem Springformboden, auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 19 g, Kh: 46 g, kJ: 1.609, kcal: 383