

Apfel-Buttercreme-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
10 g Dr. Oetker Kakao
1 1/2 TL Dr. Oetker Original Backin
1 Msp. gemahlener Zimt



Apfel-Buttercreme:

250 g Äpfel, z. B. Elstar
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Vanille-Geschmack
2 EL Zucker
500 ml Apfelsaft
250 g weiche Butter

Zum Verzieren:

2 Äpfel, z. B. Elstar
Saft von 1 Zitrone
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
250 ml Apfelsaft

1. Vorbereiten: Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Gustin, Kakao, Backin und Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3. Backpapier vorsichtig abziehen, Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

4. Apfel-Buttercreme: Äpfel schälen und fein würfeln. Aus Puddingpulver und Zucker nach Packungsanleitung, **aber mit 500 ml Apfelsaft**, einen Pudding kochen. Apfelwürfel unter den heißen Pudding rühren, **etwas abkühlen lassen**. Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren und **lauwarmen** Pudding esslöffelweise darunter geben.

5. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Drittel der Creme bestreichen, mittleren Boden auflegen, leicht andrücken, mit zweitem Drittel

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Crème bestreichen. Oberen Boden auflegen, ebenfalls leicht andrücken. Rand und Oberfläche der Torte mit übriger Crème bestreichen.

6. Verzieren: Äpfel waschen, in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft mischen. Spalten dekorativ auf die Torte legen. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber mit Apfelsaft**, zubereiten und die Apfelspalten damit überziehen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 20 g, Kh: 37 g, kJ: 1.462, kcal: 349