

## Apfel-Grütze-Torte (Ø 28 cm)

**Für die Springform (Ø 28 cm) oder:  
Für die rechteckige Springform (23 x 33 cm):**  
etwas Fett  
etwas Weizenmehl

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale  
3 Eier (Größe M)

### Apfel-Grütze:

1 Apfel  
1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze  
300 ml Apfelsaft  
70 g Zucker

### Quark-Creme:

200 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene  
Zitronenschale  
1 EL Zitronensaft

### Außerdem:

1 kleiner Apfel  
1 EL Zitronensaft



etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Nur den Boden können Sie gut vorbereiten und einfrieren.

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Gustin und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Springformrand lösen und entfernen, Boden lösen aber auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3.** Den Boden auf eine Tortenplatte legen.

**4. Apfel-Grütze:** Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Rote Grütze nach Packungsanleitung, **aber nur mit 300 ml Apfelsaft und 70 g Zucker**,

zubereiten. Apfelwürfel hinzufügen, unter mehrmaligem Rühren abkühlen lassen und in einen Gefrierbeutel geben.

**5. Quark-Creme:** Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Quark mit den übrigen Zutaten verrühren und Sahne unterheben. Ebenfalls in einen Gefrierbeutel füllen. Von beiden Gefrierbeuteln jeweils eine etwa 1 cm große Ecke abschneiden und die Apfel-Grütze und die Quark-Creme abwechselnd in großen Tuffs auf den Boden spritzen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6. Verzieren:** Apfel waschen, in dünne Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft übergießen. Vor dem Servieren die Apfelspalten dekorativ in die Creme oder Grütze stecken oder die Torte damit dekorativ belegen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 5 g, Kh: 31 g, kJ: 846, kcal: 201