

Apfel-Punsch-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Knetteig:

75 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g weiche Butter oder Margarine
2 EL Wasser

Rührteig:

100 g Äpfel
150 g weiche Margarine oder Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Punsch-Creme:

400 g kalte Schlagsahne
8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
125 ml Apfelsaft
2 EL Zitronensaft
125 ml Weißwein
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
150 g Äpfel
250 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)

Außerdem:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
etwa 150 g Puderzucker



etwa 16 Stück



aufwändig



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

Tipps:

- Sie können statt Weißwein auch hellen Traubensaft verwenden.
- Sie können den Kuchen maximal einen Tag vorher zubereiten.
- Statt Marzipanrand können Sie den Tortenrand mit geschlagener Sahne einstreichen und mit gehobelten gerösteten Mandeln oder Haselnüssen verzieren.

1. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Inzwischen den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Anschließend den Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

3. Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Die Temperatur des Backofens reduzieren. Den Boden der gesäuberten Springform erneut fetten.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

4. Rührteig: Äpfel schälen und fein reiben. Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt den geriebenen Apfel unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

5. Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Boden einmal waagerecht durchschneiden.

6. Punsch-Creme: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Säfte und Wein in einem Kochtopf zum Kochen bringen, Zucker, Vanillin-Zucker und Gewürze zufügen. Äpfel vierteln, entkernen, in dünne Spalten schneiden und in den Punsch geben. Eingeweichte Gelatine darin nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel des Quarks mit Hilfe eines Schneebesens mit der Flüssigkeit verrühren, dann mit dem übrigen Quark verrühren.

Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.

7. Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Knetteigboden mit 1/3 der Kuvertüre bestreichen, unteren Rührteigboden auflegen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. 2/3 der Creme aufstreichen, zweiten Rührteigboden auflegen und übrige Creme darauf glatt streichen. Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

8. Marzipan mit gesiebttem Puderzucker verkneten, zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie ausrollen, einen Streifen in Höhe und Umfang der Torte schneiden. Tortenring lösen und entfernen, Marzipanstreifen um den Tortenrand legen. Die Torte mit übriger Kuvertüre besprenkeln. Aus restlichem Marzipan Äpfel ausstechen und dekorativ auf die Torte legen.

Pro Portion / Stück: E: 8 g, F: 29 g, Kh: 50 g, kJ: 2.113, kcal: 505