

Apfel-Weintorte

**Für die Springform (Ø 26 cm) und:
Für das Backblech (40 x 30 cm):**
etwas Fett
Backpapier

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
225 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
2 EL Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt

Füllung:

750 g rote Äpfel
100 g Zucker
250 ml Weißwein oder Apfelsaft
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Tortencreme:

500 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Käse-Sahne Tortencreme
250 g Speisequark (Magerstufe)
250 g Schmand

Außerdem:

50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
3 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser

1. Vorbereiten: Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Das Backblech ebenfalls fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier und Eigelb 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 Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges auf dem Blech glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 15 Min.

3. Biskuitplatte vorsichtig lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Papier erkalten lassen. Die zweite Teighälfte in der Springform glatt streichen und mit Mandeln bestreuen. Zucker mit Zimt mischen, aufstreuen und backen.

Herdeinstellung: siehe oben



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 100 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Backzeit: etwa 15 Min.

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

Backpapier vorsichtig abziehen.

4. Füllung: Äpfel waschen. 1 Apfel vierteln, quer in Spalten schneiden, mit **50 g** Zucker und **100 ml** Weißwein oder Apfelsaft etwa 3 Min. dünsten. Apfel auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen und für die Tortencreme mit Wasser auf 200 ml ergänzen. Gustin mit 3 Esslöffeln von dem restlichem Weißwein oder Apfelsaft anrühren. Übrige 2 Äpfel grob reiben, mit restlichem Weißwein oder Apfelsaft, Zucker und Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei) 2 Min. dünsten. Angerührtes Gustin einrühren, aufkochen, Masse etwas abkühlen lassen. Füllung auf die Biskuitplatte streichen, dabei 1 cm Rand frei lassen, eng aufrollen und ganz erkalten lassen.

5. Rolle in **gut 2 cm** breite Scheiben schneiden. Biskuitboden mit den Mandeln nach oben auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

6. Tortencreme: Sahne steif schlagen. Tortencreme mit 200 ml Wasser-Wein-Mischung nach Packungsanleitung verrühren. Quark und Schmand portionsweise unterrühren, dann Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf den Boden streichen, mit Apfelspalten belegen. Übrige Creme aufstreichen, Biskuitscheiben dicht aneinander flach auflegen, etwas in die Creme drücken. Torte 3 Std. in den Kühlschrank stellen. Inzwischen die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

7. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser einkochen lassen, Torte damit bestreichen. Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines feuchten Messers lösen und entfernen. Tortenrand mit Mandeln bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 19 g, Kh: 50 g, kJ: 1.761, kcal: 420