

Apfeltorte

Für die Springform (Ø 28 cm):
etwas Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
120 g weiche Butter oder Margarine
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

Füllung:

800 g Äpfel
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
125 ml Weißwein
150 g Zucker
2 Msp. gemahlener Zimt
2 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma

Belag:

500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
etwas Dr. Oetker Kakao



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipps:

- Wenn Sie auf den Wein verzichten möchten, können Sie ihn durch Apfelsaft ersetzen.
- Den Knetteigboden kann man gut einen Tag zuvor backen.

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

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. 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 mit den Händen auf dem Springformboden gleichmäßig verteilen, auf dem Boden andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

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

4. Füllung: Äpfel schälen, vierteln und fein schneiden. Tortenguss mit 3 Esslöffeln Weißwein verrühren und zur Seite stellen. Die Äpfel mit Zucker, Gewürzen, Aroma und dem restlichen Weißwein in einen Topf geben und etwa 2 Min. dünsten. Dann den Tortenguss unterrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Die Füllung etwas abkühlen lassen, bis sie eine dickliche Konsistenz hat.

5. In der Zwischenzeit den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und einen

Tortenring darumstellen. Die leicht abgekühlte Füllung auf dem Knetteigboden verteilen und mind. 30 Min. kalt stellen.

6. Belag: Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker nach Packungsanleitung steif schlagen und auf der Apfelfüllung verteilen. Den Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Mit einem Tortengarnierkamm ein Muster in den Belag ziehen und mit Kakao bestreuen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 21 g, Kh: 35 g, kJ: 1.469, kcal: 351