

Apfel-Calvados-Torte

Fruchtige Biskuit-Wickeltorte mit Hagebuttenkonfitüre

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Backpapier

Knetteig:

150 g Weizenmehl

100 g weiche Butter oder

Margarine

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

80 g Weizenmehl

1 TL Dr. Oetker Original Backin

20 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Füllung:

6 EL Hagebuttenkonfitüre

100 g Dr. Oetker gehobelte

Mandeln

50 g Korinthen

4 EL Calvados

1 kg Äpfel, z. B. Elstar

2 EL Zitronensaft

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße

Vanille-Geschmack zum Kochen

5 EL Apfelsaft

1 TL gemahlener Zimt

500 g kalte Schlagsahne

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 EL Zucker

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben, übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Springformrand darumstellen und Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 12 Min.

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

3 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 Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

200 ml Wasser
50 ml Calvados

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

- 4 Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darumstellen. Den Boden mit **2 EL** Konfitüre bestreichen. Backpapier vorsichtig von der Biskuitplatte abziehen. Biskuit gleichmäßig mit **4 EL** Konfitüre bestreichen, von der längeren Seite her aufrollen und in 28 Scheiben schneiden. 14 Scheiben auf den Knetteigboden legen.

5 Füllung:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. **3 EL der Mandeln zum Verzieren beiseitestellen.** Korinthen mit Calvados in eine kleine Schüssel geben und ziehen lassen. Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft und Zucker etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Soßenpulver mit Apfelsaft glatt rühren, zur Apfelmasse geben und unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd nehmen, eingeweichte Korinthen mit Calvados, Zimt und Mandeln unterrühren und erkalten lassen.

- 6 Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen, Vanillin-Zucker unterrühren. Sahne unter die Apfelmasse heben und in die Springform füllen. Restliche Biskuitscheiben auf der Füllung verteilen und leicht eindrücken. Torte mind. 3 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

7 Guss:

Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber mit Wasser und Calvados**, zubereiten und auf der Torte verteilen. Sobald der Tortenguss fest ist, Springformrand lösen und entfernen. Den Tortenrand mit den übrigen Mandeln verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Calvados können Sie die Torte mit Apfelsaft zubereiten.
- Sie können auch eine andere rote Konfitüre verwenden, diese vorher durch ein Sieb streichen.
- Die Torte ist ohne Guss einfriergeeignet.

