

Apfel-Cidre-Torte

Eine cremige Torte mit Apfelwein für die Kaffeetafel

etwa 12



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

1 Pr. Salz

15 ml Cidre (franz. Apfelwein)

125 g weiche Butter oder Margarine

1 EL Weizenmehl für den Teigrand

Apfel-Sahnecreme-Belag:

50 g Rosinen

Backpapier

20 ml Cidre (franz. Apfelwein)

1 Pck. Dr. Oetker Gala

Puddingpulver Sahne-Pudding

40 g Zucker

375 ml Milch

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic

500 g Äpfel

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

2 EL Zucker

250 ml Cidre (franz. Apfelwein)

Außerdem:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre

Vollmilch

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf den 1 Esslöffel Mehl für den Teigrand - 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 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 2 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Backzeit: etwa 15 Minuten

Boden nach dem Backen etwas abkühlen lassen.



3 Apfel-Sahnecreme-Belag:

Rosinen und Cidre in einer kleinen Schüssel ziehen lassen. Mit Puddingpulver, Zucker und **nur 375 ml Milch** nach Packungsanleitung einen Pudding kochen, direkt mit Frischhaltefolie belegen und erkalten lassen.

4 Inzwischen unter den restlichen Teig 1 Esslöffel Mehl kneten, zu einer Rolle formen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

5 Crème fraîche und Rosinen mit Flüssigkeit unter den kalten Pudding rühren. Füllung auf dem Boden glatt streichen. Äpfel schälen und in dicke Spalten schneiden, fächerartig auf der Creme verteilen und nochmals backen. **Herdeinstellung:** siehe oben

Backzeit: etwa 50 Minuten

6 Nach dem Backen den Guss auf dem heißen Kuchen verteilen.

7 Guss:

Tortenguss mit Zucker und Cidre nach Packungsanleitung zubereiten, ganz leicht abkühlen lassen und auf dem heißen Kuchen verteilen. Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

8 Verzieren:

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und in einen Gefrierbeutel füllen. Den Beutel fest verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und z. B. Skorpione mit Hilfe einer Schablone auf Backpapier spritzen, fest werden lassen. Vor dem Servieren die Torte dekorativ mit den Schokoladen-Skorpionen belegen.

Anlage: Sternzeichenschablone

