

Apfeltorte, gedeckt

Eine gedeckte Apfeltorte aus knusprigem Mürbeteig und einer saftigen Apfel-Rosinen-Füllung aus der Springform.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Apfelfüllung:

2 kg Äpfel

100 g Rosinen

100 g Zucker

½ TL gemahlener Zimt

5 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma

oder Natürliches Zitronen-Aroma

(aus Rö.)

Mürbeteig:

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original

Backin

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

150 g weiche Butter oder

Margarine

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Wie backe ich eine einfache Apfeltorte mit Teigdecke?:

1 Apfelfüllung vorbereiten:

Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Äpfel mit Rosinen, der Hälfte des Zuckers und Zimt in einem Topf unter Rühren dünsten, etwas abkühlen lassen und mit Aroma und restlichem Zucker abschmecken. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

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 glatten Teig verarbeiten. Knapp die Hälfte des Mürbeteiges auf dem Springformboden ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken. Restlichen Teig in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

- 3 2/3 des kalt gestellten Mürbeteiges in Springformgröße ausrollen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen. Rolle als Rand auf den vorgebackenen Boden legen, so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Apfelfüllung auf den Boden geben und etwas glatt streichen. Mürbeteigdecke locker auf einen Teigroller rollen und auf der Apfelfüllung wieder abrollen. An den Rändern festdrücken.



4 Zum Bestreichen:

Eigelb mit Milch verschlagen, Mürbeteigdecke damit bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springform auf dem Rost in den Backofen schieben und bei gleicher Herdeinstellung weiterbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

- 5 Springform auf einen Kuchenrost stellen. Springformrand mit einem Messer lösen und entfernen. Gedeckte Apfeltorte auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt steif geschlagene Vanille-Sahne oder eine Kugel Vanilleeis zu der gedeckten Apfeltorte.