

Apfeltorte

Diese Apfeltorte ist ein beliebter Klassiker. Ein schneller Rührteig aus der Springform mit Apfelfüllung und Sahne machen dieses Rezept einfach lecker.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenring

All-in-Teig:

75 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
75 g weiche Butter oder Margarine
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Apfel-Füllung:

800 g Äpfel
2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
125 ml Weißwein
150 g Zucker
1 gestr. TL gemahlener Zimt
2 Msp. gemahlene Gewürznelken

Sahnecreme:

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

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao

Wie backe ich eine Apfeltorte?:

① Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

② All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Springformrand entfernen. Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden und Backpapier entfernen und den Tortenboden erkalten lassen.
- 4 **Apfel-Füllung zubereiten:**
Äpfel schälen, vierteln und fein schneiden. Beide Päckchen Tortenguss mit 4 EL Weißwein verrühren und zur Seite stellen. Die Äpfel mit Zucker, Gewürzen und dem restlichen Weißwein in einen Topf geben und unter Rühren etwa 2 Min. dünsten. Dann den Tortenguss unterrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Apfel-Füllung etwas abkühlen lassen.

Den Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und den Tortenring darumstellen. Apfel-Füllung auf dem Tortenboden verstreichen. Die Torte etwa 2 Std kalt stellen.
- 5 **Sahnecreme zubereiten:**
Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und auf der Apfelfüllung verteilen. Den Tortenring lösen und entfernen. Mit einem Tortengarnierkamm ein Muster die Sahne ziehen. Die Apfeltorte bis zum Servieren kalt stellen.
- 6 **Verzieren:**
Die Apfeltorte vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Wein kann auch durch Apfelsaft ersetzt werden.
- Die Füllung nach dem Aufkochen umfüllen, dann wird die Apfelfüllung schneller dicklich.

