



# Festliche Apfeltorte

Eine festliche Buttercreme-Torte mit Äpfeln für die Kaffeetafel

etwa 16 Stück  aufwändig  bis 100 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
175 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

### Knetteig:

150 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine

### Apfelfüllung:

750 g Äpfel, säuerlich  
500 ml Wasser  
3 EL Aprikosenkonfitüre  
2 EL Rum  
50 g Korinthen  
30 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

### Außerdem:

150 g gehobelte Haselnüsse  
3 EL Aprikosenkonfitüre  
4 EL Rum  
2 EL Wasser  
1 TL Zucker

### Buttercreme:

2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
100 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

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

## 2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser 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 Stufeiterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 35 Minuten**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen und Boden dreimal waagrecht durchschneiden.

750 ml Milch  
375 g weiche Butter

- 4 Die Springform säubern und den Boden der Springform fetten. **Die Temperatur des Backofens erhöhen.**

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

- 5 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 auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

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

- 7 Inzwischen die gehobelten Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

- 8 Apfelfüllung:

Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Wasser zum Kochen bringen, Apfelscheiben darin 3 Min. garen und abtropfen lassen. Aprikosenkonfitüre, Rum und Korinthen untermischen. Die Hälfte der Füllung mit den Mandeln vermischen.

- 9 Buttercreme:

Aus beiden Päckchen Puddingpulver, Zucker und **nur 750 ml Milch** nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten, die heiße Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie belegen und auf Zimmertemperatur erkalten lassen.





## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 10** Weiche Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Etwa 3 Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

### **11** Knetteigboden:

auf eine Tortenplatte legen, mit 3 Esslöffeln Aprikosenkonfitüre bestreichen, unteren Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Rum, Wasser und Zucker verrühren und Biskuit damit tränken. 1/3 der Buttercreme auf dem Boden glatt streichen. Zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und die Apfelfüllung ohne Mandeln darauf verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Dritten Biskuitboden auflegen, leicht andrücken und knapp die Hälfte der übrigen Buttercreme darauf glatt streichen. Letzten Boden auflegen, leicht andrücken und die Torte mit restlicher Buttercreme rundherum dünn einstreichen.

- 12** Tortenoberseite mit Buttercreme im Spritzbeutel verzieren und mit übriger Mandel-Apfelfüllung garnieren. Seitlichen Tortenrand mit gehobelten Haselnüssen bestreuen. Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von gehobelten Haselnüssen Tortenrand mit Haselnusskrokant bestreuen.
- Ohne Garnierung können Sie die Torte prima einfrieren.
- Sie können die Torte maximal 2 Tage vor dem Verzehr zubereiten.

