

Schwäbische Apfeltorte

Ein fruchtiger Apfelkuchen aus zweierlei Teigen für die herbstliche Kaffeetafel

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett

Belag:

750 g Äpfel, z. B. Elstar

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

125 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

2 Eier (Größe M)

Biskuitteig:

3 Eiweiß (Größe M)

2 EL kaltes Wasser

100 g Zucker

3 Eigelb (Größe M)

40 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 TL gemahlener Zimt

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und in Spalten schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin und Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Apfelspalten kranzförmig auf den Teig legen und die Mandeln darüberstreuen.



③ Biskuitteig:

Eiweiß mit Wasser und Zucker in einer Rührschüssel steif schlagen. Eigelb kurz unterrühren. Mehl mit Backin, Gustin und Zimt mischen und kurz unterheben. Den Biskuitteig auf den Äpfeln verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Minuten

Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist einfriergeeignet.

