



Apfel - Schmand - Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 3 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 175 g Butter
- 160 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei(er)
- 4 Äpfel (Boskoop)
- ½ Liter Apfelsaft
- 1 Zitrone(n), den Saft
- 200 g Zucker
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 200 ml Sahne
- 2 Becher Schmand
- 2 TL Zimtzucker zum Bestreuen

NÄHRWERT

Calories: 5733 kcal

Serving Size: 1

unterheben. Sahne-Schmand Creme auf der erkalteten Torte verstreichen und - je nach Geschmack - die Zimt-Zucker Mischung darüber streuen.

ZUBEREITUNG

Für die Füllung:

4-5 Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Dann den Apfelsaft mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Puddingpulver zum kochen bringen (großen Topf verwenden!). Während des Aufkochens mehrmals umrühren bis die Mischung etwas fest wird. Dann von der Herdplatte nehmen und die Apfelstückchen unterheben.

Für den Teig:

Aus den Zutaten den Mürbeteig zubereiten und auf eine mit Backpapier ausgelegten Springform geben. Teig an den Rändern der Form hochziehen (hier braucht man etwas Geduld). Dann die abgekühlte Apfel-Pudding Masse auf den rohen Mürbeteig füllen und bei 180 - 200 Grad C Ober-/Unterhitze ca. 20 - 30 Min. im vorgeheizten Backofen backen. Einige Stunden abkühlen lassen.

Für die Creme:

Für die Dekoration die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und anschließend den Schmand vorsichtig