



Mohn - Apfel - Torte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 35 Min.

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

ZUTATEN

75 g Mandel(n), gemahlen
200 g Mehl
½ TL, gestr. Backpulver
125 g Zucker
125 g Butter
½ Eigelb
125 g Mohn, gemahlen
125 ml Milch
25 g Butter
125 g Quark
150 g Zucker
½ Tüte/n Puddingpulver, Vanille
1 kg Äpfel, säuerlich (Elstar, Braburn, Topaz..)
2 EL Zitronensaft
½ Stange/n Zimt
½ Eigelb
2 EL Milch
1 Prise(n) Salz

NÄHRWERT

Calories: 4912 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Das Mandelmehl leicht rösten. Abgekühlte Mandeln, Mehl, Backpulver und Zucker miteinander mischen, mit gekühlten Butterstückchen verkneten und dabei das halbe Eigelb hinzufügen. Den Teig kühl stellen.

Den Mohn mahlen, mit kochender Milch übergießen und die Butter einrühren. 15 Minuten quellen und abkühlen lassen. Den Quark mit 75 g Zucker und dem Puddingpulver verrühren und unter die Mohnmasse rühren.

Die Äpfel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden (achteln und quer halbieren) und mit Zitronensaft, Zimt und 75 g Zucker ganz kurz bei geschlossenem Topf dünsten. Abkühlen lassen und die Zimtstange entfernen.

Den Ofen auf 200° vorheizen. 1/3 des Teiges als Boden ausrollen und in die Form legen. 1/3 des Teiges zur Rolle formen und damit einen 3 cm hohen Rand bilden. Den Rest ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Das halbe Eigelb mit der Milch und einer Prise Salz verquirlen.

Die Mohnmasse auf den Mürbeteigboden streichen, die Äpfel darauf geben, den Kuchen locker mit den Plätzchen belegen und diese mit der Eiernmilch einpinseln - dann ab in den vorgeheizten Ofen.

Bei 200° Ober-Unterhitze 50 Minuten backen. Nach 40 Minuten mit Alufolie abdecken, die glänzende Seite nach außen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit die Folie entfernen. Den Kuchen im geöffneten ausgeschalteten Backofen 10 Minuten ruhen lassen, die Springform nur leicht öffnen und Kuchenrand lösen. Nach weiteren 5 Minuten den Kuchen vom Boden lösen und auf ein Kuchengitter gleiten lassen.