



## Schwedische Apfeltorte vom Blech

★★★★

*Kuchen & Torten*

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

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

### ZUTATEN

- 1 kg Äpfel
- 150 g Zucker
- 2 Pck. Puddingpulver, Vanille
- 250 ml Wasser
- 30 g Butter
- ½ Limette(n), den Saft
- 4 Ei(er)
- 3 EL Wasser, warmes
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 2 Becher Schlagsahne
- 2 EL Schokoladenraspel

### NÄHRWERT

Calories: 4266 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und auf einer Küchenreibe grob reiben. Geriebene Äpfel, Zucker, Vanillepudding und Wasser in einen Topf geben und einige Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen. Butter und Limettensaft zufügen und unterrühren. Erkalten lassen.

Für den Boden zunächst die Eier trennen. Eigelb mit warmem Wasser schaumig schlagen. 80 g Zucker und Vanillezucker nach und nach zugeben. Solange rühren, bis eine cremartige Masse entstanden ist ( ca. 5 Minuten ). Eiweiß ganz steif schlagen und den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Creme geben. Mehl und Backpulver mischen und auf den Eischnee sieben. Alles vorsichtig unter die Eigelbcreme heben. Nicht rühren!

Backpapier auf ein Backblech legen. Den Teig darauf streichen. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Auf der mittleren Schiene ca. 8 Minuten backen. Der Boden soll nur leicht hellbraun sein.

Ein Geschirrtuch ausbreiten. Den fertig gebackenen

Boden zum Erkalten auf das Tuch legen.

Wenn Boden und Blech abgekühlt sind, wird der Boden zurück auf das Blech gelegt.

Die Apfelmasse darauf streichen. Nun muss der Kuchen für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.

Kurz vor dem Servieren die Sahne steif schlagen und auf den Kuchen streichen. Abschließend die geraspelte Schokolade drüber streuen.