

Apfeltorte mit Zimtobers



Buttriger Mürbeteig trifft auf Apfelpudding-Füllung getoppt mit einer Zimt-Sahnedecke

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Für den Mürbeteig

- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 200 g kalte Butter, in Würfel geschnitten
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Für die Füllung

750 ml Apfelsaft
3 EL Zucker
2 P. Puddingpulver Vanille
1 kg säuerliche Äpfel, geraspelt
300 g Schlagsahne (Obers)
1 P. Sahnesteif
Zimt zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Kalte Butterwürfel, Zucker, das Ei und das Eigelb dazugeben und zügig mit den Knethaken eines Handrührers/einer Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt für ca. 60 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. In der Zwischenzeit 0,5 l Apfelsaft mit 3 EL Zucker in einem Topf erhitzen. Das Puddingpulver mit dem restlichen Apfelsaft glattrühren und in den leicht kochenden Apfelsaft einrühren. Kochen lassen, bis der Saft eindickt. Die Masse etwas abkühlen lassen und dann die geriebenen Äpfel unterheben. Bis zur weiteren Verarbeitung beiseitestellen.
3. Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen.
4. Den Boden einer Springform (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier auslegen.
5. Den Mürbeteig rund ausrollen. Die Teigplatte sollte größer als der Durchmesser der Backform sein, damit man Boden und Rand mit dem Teig auslegen kann.
6. Die Puddingmasse einfüllen und den Kuchen für ca. 50 Minuten in der Ofenmitte backen.
7. Nach der Backzeit den Kuchen auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
8. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und auf der Apfelfüllung verteilen. Anschließend mit Zimt bestreuen.