APFELTORTE MIT MANDELKRUSTE

4.7 bei 20 Bewertungen

2 h | Mürbteig | Heißluft | 180 Grad | 50 min

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) zuerst Mehl, Mandeln und Backpulver in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das Ei und die Milch dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Fülle 250 g Apfelsaft mit dem Zucker aufkochen, im restlichen Apfelsaft das Puddingpulver auflösen und die Masse in den leicht kochenden Apfelsaft einrühren, aufkochen lassen und solange rühren und köcheln lassen bis der Saft eindickt. Die würfelig geschnittenen Äpfel in die etwas abgekühlte Puddingmasse einrühren. Etwas auskühlen lassen.

3. Für die Mandelkruste alle Zutaten gemeinsam kurz aufkochen.

4. Den Boden einer Tortenform mit Backpapier auslegen. Den Teig rund ausrollen und in die Form legen. Am besten etwas größer ausrollen, dann kann man den Teig auch gleich am Tortenrand hochziehen. Die Apfel- Puddingmasse einfüllen und am Schluss die Mandelmasse darauf verteilen.

5. Nun die Torte bei 180 Grad ungefähr 50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

350 g	Dinkelmehl 700
50 g	geriebene Mandeln
200 g	Butter
120 g	Zucker
8 g	Backpulver
1 Stk.	Ei
50 g	Milch

FÜLLE

300 g	Apfelsaft
1 Pkg.	Vanille-Puddingpulver
1 kg	Äpfel geschält und würfelig geschnitten
30 g	Zucker

MANDELKRUSTE

50 g	Butter
70 g	Zucker
20 g	Honig
30 g	Milch
100 g	geschälte und gehackte Mandeln