

# APFELTORTE MIT ZIMTOBERS

★★★★★ 5 bei 44 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>Mürbteig 1x1) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>) zuerst Mehl in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker, Ei und Dotter sowie eine Prise Salz 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 einen halben Liter 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 geraspelten Äpfel in die etwas abgekühlte Puddingmasse einrühren. Etwas auskühlen lassen.
- 3** 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 Puddingmasse darin einfüllen.
- 4** Nun die Torte bei 180 Grad ungefähr 50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
- 5** Schlagobers mit Sahnesteif (nach Packungsanweisung) steif schlagen. Nachdem die Torte ausgekühlt ist, das geschlagene Obers auftragen und mit Zimt bestreuen.



1. Mürbteig zwischen zwei Frischhalte- oder



## Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø24 CM

### TEIG

300 g	Weizenmehl 700
100 g	Zucker
200 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Dotter
1 Prise	Salz

### FÜLLE

0.75 l	Apfelsaft
2 Pkg.	Vanille-Puddingpulver
1 kg	Äpfel geraspelt
3 EL	Zucker
300 ml	Schlagobers
1 Pkg.	Sahnesteif
	etwas Zimt

Dauerbackfolien geben.

2. Mit einem Rundholz auf die gewünschte Größe (etwas größer als die Backform) ausrollen. Der Teig sollte gleichmäßig dick sein.
3. Die Folie an der Oberseite entfernen.
4. Mit der Teigseite nach unten in die Form legen, leicht andrücken und die zweite Folie entfernen.