APFELTORTE MIT ZIMTOBERS

4.9 bei 83 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 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.

Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø 24 CM

TEIG

300 g	Weizenmehl 700
100 g	Zucker
200 g	Butter
1	Ei
1	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

Backpapier für die Tortenform