

Apfeltorte mit Streuseln

Der Apfel ist das beliebteste Obst und hat in der Regel von August bis Oktober Erntesaison. Eingelagert stehen sie jedoch das ganze Jahr zur Verfügung – zum Glück. Jede Jahreszeit bietet köstliche Rezepte und sie geben Kuchen, aber auch herzhaften Gerichten eine ganz besondere Geschmacksnote.



Zutaten

Biskuitboden:

3 Eier
70 g Zucker
1 P. Vanillezucker
70 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Mps. Backpulver

Apfelfüllung:

500 g Äpfel
1 P. Vanillepudding
1 EL Zucker
275 ml Apfelsaft
150 ml Weißwein

Streusel:

50 g Butter
50 g Zucker
50 g gemahl. Mandeln

Sahne:

200 g Sahne
1 P. Sahnesteif
1 P. Vanillezucker



Zubereitung

Biskuitboden:

Die Eier trennen und das Eigelb mit 50 g Zucker und 1 P. Vanillezucker hellcremig schlagen. Eiweiß mit 1 Prise Salz anschlagen, 50 g Zucker hinzufügen und steif schlagen. Die Eigelbmasse auf den Eischnee geben. Anschließend das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver drüber sieben und alles zusammen vorsichtig unterheben.

Eine Backform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Teig darin glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 20–25 Minuten backen (170 °C). Anschließend den Boden aushöhlen, so dass ein Rand entsteht.

Apfelfüllung:

Äpfel schälen und würfeln. Mit ca. 2 EL des Apfelsaftes in ca. 3 Minuten weich dünsten. Anschließend abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen.

Den Pudding mit 250 ml Apfelsaft und 150 ml Weißwein (Riesling) und 1 EL Zucker zubereiten. Noch heiß auf den Äpfeln verteilen und kaltstellen.

Streusel:

Butter in einem Topf schmelzen. Zucker, Mandeln und Biskuitbrösel zufügen und vorsichtig rösten. Abkühlen lassen.

Sahne:

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und über die abgekühlten Äpfel streichen. Anschließend die Streusel darüber verteilen.

Guten Appetit!