Linzer Apfeltorte

Kuchen » Apfel

Zutaten (16 Stücke)

» 700g Apfel/Äpfel
» 70g Rosinen
» 130g Zucker
» 100g Butter/Margarine
» 230g Mehl
» 50g gem. Mandeln
» 1 Prise Salz
» 1 Ei(er)
» 1 Eigelb
» 1EL Milch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Äpfel achteln und Kerngehäuse entfernen. Äpfel quer in Scheiben schneiden. Weinbeeren kalt abspülen und mit 30g Zucker, Äpfeln und 6EL Wasser ca. 6min dünsten. Kompott abkühlen lassen. Fett, Mehl, Mandeln, Salz, Ei und restlichen Zucker zu einem glatten Teig verkneten, 1 Stunde abgedeckt kalt stellen.

2. Eine Springform (26cm Durchmesser) fetten. 2/3 des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen und einen 2-3cm hohen Rand formen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Apfelkompott auf den Teig geben.

3. Übrigen Teig ausrollen, mit einem Teigrädchen in ca. 1cm breite Streifen teilen und gitterförmig auf das Kompott legen. Eigelb und Milch verquirlen. Teiggitter damit einstreichen und Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175°C 30-40min backen. Auskühlen lassen.

Nährwerte: 190kcal/E3g/F8g/KH26g pro Stück

angelegt am: 01.05.2003 Rezept-Nr: 302

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke