Apfeltorte mit Walnussboden

Kuchen » Apfel

Zutaten (12 Stücke)

» 225g Mehl
» 250g Zucker
» 125g Butter/Margarine
» 3 Ei(er)
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 15g Kakao
» 25g Stärke
» 1 TL Backpulver
» 75g Walnüsse
» 800g säuerl. Apfel/Äpfel
» 2 EL Zitronensaft
» 400ml Apfelsaft
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 1/2 TL Zimt
» 250g Schlagsahne
» 40g Marzipan-Rohmasse
» 1 TL Puderzucker
» rote Lebensmittelfarbe
» gelbe Lebensmittelfarbe
» 1/4 Zimt-Stange(n)

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. 175g Mehl, 60g Zucker, Fett in Flöckchen und 2 EL Wasser glatt verkneten. Abgedeckt ca. 20 min kühl stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in Größe einer Springform (Durchmesser 26 cm) ausrollen und hineinlegen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 8 min backen.

2. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 75g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker und Salz einrieseln. Eigelb unterrühren. Kakao, Rest Mehl, Stärke und Backpulver unterziehen. Nüsse hacken, auf den Mürbeteig streuen. Biskuit darauf geben. Bei gleicher Temperatur ca. 20 min backen. Abkühlen lassen. Formrand lösen. Biskuit waagerecht halbieren. Formrand um den Unteren Boden schließen.

3. Äpfel klein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. 4 EL Apfelsaft, 100g Zucker und Puddingpulver glatt rühren. Rest Apfelsaft aufkochen, Puddingpulver einrühren, aufkochen. Äpfel unterheben, mit Zimt würzen. Etwas abkühlen und, bis auf 3 EL zum Verzieren, auf den unteren Boden geben. Zweiten Boden darauf setzen. ca. 3 Stunden kühl stellen.

4. Formrand lösen. Sahne und Rest Vanillinzucker steif schlagen. Torte damit einstreichen. Rest Kompott darauf geben. Marzipan und Puderzucker verkneten, zum Apfel formen. Mit Lebensmittelfarbe orange färben, in Rest Zucker wälzen. In Scheiben schneiden und mit Zimtstücken und echten Apfelkernen verzieren. Auf die Torte legen, mit Kakao bestäuben.

Nährwerte: 450kcal/E6g/F23g/KH54g pro Stück

angelegt am: 23.10.2003 Rezept-Nr: 640

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