

# Apfel-ohne-Wein-Torte

## Zutaten:

- 250g Mehl
- 125g kalte Butter
- 75g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 kg Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 80g Speisestärke
- 600ml Apfelsaft, naturtrüb
- 200g Zucker
- 2pk. Vanillezucker
- 1 TL Vanille-Paste
- 2 TL Zimt
- 1 TL Kardamom:
- 400ml Sahne
- 1pk. Sahne-Steif
- ca. 200g Apfelscheiben, gehobelt
- 1 EL Butter
- Zimt & Zucker

## Zubereitung:

- 1 Alle Teigzutaten in der Küchenmaschine zu Krümeln vermischen, dann rasch zu einem glatten Teig verkneten. Flach drücken, in Folie wickeln und 30 Minuten kühlen.
- 2 Ofen auf 190 Grad vorheizen. Eine 26 cm Backform einfetten. Teig in zwei Teile teilen:  $\frac{2}{3}$  ausrollen und den Boden der Form auskleiden, den Rest für den Rand formen und hochdrücken. Form kühlen.
- 3 Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Speisestärke, Zucker und Vanillezucker mischen, mit etwas Apfelsaft anrühren. Restlichen Saft aufkochen, Mischung einrühren zum Andicken.
- 4 Pudding über die Äpfel gießen, mischen und in die Form füllen. Ca. 50 Minuten backen, dann in der Form über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.
- 5 Tortenrand lösen, Torte auf Platte heben. Sahne steif schlagen und auf der Torte verteilen. Optional mit karamellisierten Apfelscheiben und Zimt garnieren.

Genieße deine fruchtige Apfeltorte mit Sahne – ein Genuss für alle!



Rezept von  
kochkind.de



Portionen  
16 Stücke



Küche  
Europäisch



Zeitaufwand  
1 Std 30 Min



Aufgaben für kleine Kinderhände  
abwiegen, verrühren, kneten,  
schälen, entkernen, schneiden,  
beträufeln, vermischen,  
einrühren, aufkochen, einfüllen,  
steif schlagen, belegen,  
bestreuen

