

Bratapfeltorte

Die Bratapfeltorte kombiniert saftige Äpfel mit einer Creme aus Quark und Sahne mit einem knusprigen Topping aus Mandeln & Rosinen.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
2 TL Dr. Oetker Original Backin
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine
1 TL gemahlener Zimt
2 Eier (Größe M)
½ Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Apfelfüllung:

900 g Äpfel, z. B. Cox Orange
2 EL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
100 g Zucker
100 ml Apfelsaft
1 TL gemahlener Zimt

Sahnecreme:

400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Topping:

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
50 g Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen

Wie backe ich eine leckere Bratapfeltorte?:

1 Vorbereiten:

Backpapier in die Springform einspannen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, außer Rum-Rosinen und Mandeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Rum-Rosinen unterheben. Teig in der Springform glatt streichen und mit Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.



Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen.

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen. Den Boden umgedreht auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.
- 4 **Apfelfüllung zubereiten:**
Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit Zitronensaft in etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Puddingpulver mit Zucker und Apfelsaft glatt rühren, zur Apfelmasse geben und alles unter Rühren aufkochen. Zimt unterrühren. Heiße Apfelfüllung auf dem Kuchen verteilen, glatt streichen und erkalten lassen.
- 5 **Sahnecreme zubereiten:**
Sahne anschlagen, Gelatine fix einstreuen und steif schlagen. Quark mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Sahne unterheben und die Creme auf die Apfelfüllung streichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Topping zubereiten:**
Mandeln mit Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze bräunen und karamellisieren lassen. Dann auf einem Teller erkalten lassen.
- 7 **Torte verzieren:**
Tortenring mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Rum-Rosinen und Mandeln dekorativ auf die Bratapfeltorte streuen.

