


Bratapfeltorte

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für die Springform (Ø 26 cm):**etwas Fett
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)
1/2 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen
(etwa 60 g)
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**Sahnefüllung:**400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15
g)
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker**Zum Verzieren:**50 g Dr. Oetker gehobelte
Mandeln
50 g Zucker
1/2 Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen
(etwa 60 g)**1 Vorbereiten:**

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C**2 All-in-Teig:**

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:**

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 Sahnefüllung:

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.

Verzieren:**6**

Mandeln mit Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze bräunen und karamellisieren lassen. Dann auf einem Teller erkalten lassen.

- 7 Tortenring mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Rum-Rosinen und Mandeln dekorativ aufstreuen.

