

## Apfel Torten

Es sind gesammelte Rezepte, vorwiegend von Renate1, teils noch nicht probiert.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) Freitag, 6. Januar 2006

## Index

Alkohol .....	5	Nüsse .....	115
Alles andere .....	65	Obst .....	136
Diabetiker .....	89	Quark - Käse .....	140
Marzipan .....	91	Vollkorn .....	153
Mohn .....	109		

## Inhaltsverzeichnis

Apfel Torten .....	1
Index .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Alkohol .....	5
Alkohol andere .....	5
Apfel Amaretto Torte 2 Ei + 4 Eiweiß M .....	5
Apfel Champagner Torte 1 Ei M .....	7
Apfel Marzipan Torte 2 Ei + 2 Eigelb .....	7
Apfel Rübli Torte 6 Ei M .....	8
Apfel Sahne Torte 6 Ei M .....	9
Apfel Sahnetorte 2 Ei M .....	10
Fruchtige Winterapfel Torte 3 Ei M .....	11
Spritzige Apfel Torte mit Sekt 4 Ei M .....	12
Winterapfel Tiramisu Torte 4 Ei M .....	13
Alkohol Calvados .....	14
Apfel Calvados Käse Torte 5 Ei M .....	14
Apfel Calvados Sahne Torte 3 Ei M .....	16

Apfel Calvados Torte festlich 4 Ei M .....	17
Apfel Vanillecreme Torte 3 Ei M .....	19
Calvados Apfel Torte 1 Ei M.....	20
Französische Apfel Torte 1 Ei .....	21
Normannische Apfel Torte 1 Eigelb .....	22
Weihnachts Apfel Torte 7 Ei M.....	23
Alkohol Eierlikör .....	24
Apfel Cidre Torte 1 Ei M.....	24
Apfel Cidre Torte Eierlikör 1 Ei M.....	25
Apfel Eierlikör Torte 1 Ei M.....	26
Apfel Eierlikör Torte 3 Ei M.....	27
Apfel Eierlikör Traum Torte 1 Ei M.....	28
Apfel Torte mit Eierlikör 1 Ei M.....	29
Alkohol Rum .....	30
Apfel Amaretto Torte 2 Ei + 4 Eiweiß M.....	30
Apfel Amaretto Torte Zimt 2 Ei + 4 Eiweiß M.....	31
Apfel Fächer Torte fein 1 Ei .....	33
Apfel Torte 3 Ei M.....	34
Apfel Torte gedeckt 2 Ei M .....	35
Apfelmustorte 3 Ei M.....	36
Apfelmustorte M o.....	37
Apfeltarte 3 Ei + 1 Eigelb M.....	38
Russische Apfeltorte 4 Ei M.....	38
Alkohol Wein .....	39
Apfel Cidre Torte Eierlikör 1 Ei M.....	39
Apfel Cidre Torte sahnig M.....	40
Apfel Cidre Wickel Torte 4 Ei + 2 Eigelb M.....	41
Apfel Sachertorte 1 Ei M.....	43
Apfel Torte 1 Ei M.....	43
Apfel Torte auf Marzipan Nussboden I 4 Ei M.....	44
Apfel Torte auf Marzipan Nussboden II 4 Ei M .....	48
Apfel Torte aus Polen 2 Eigelb .....	49
Apfel Torte mit Cidrecreme 3 Ei M.....	50
Apfel Torte mit Eierlikör 1 Ei M.....	51
Apfel Torte mit Nüssen 4 Ei M .....	52
Apfel Wein Torte I 1 Ei M .....	53
Apfel Wein Torte II 1 Ei M.....	54
Apfel Wein Torte III 1 Ei M .....	55
Apfel Weintorte 1 Ei M .....	56
Apfel Weintorte 1 Ei .....	57
Apfel Zimt Torte 1 Ei M.....	58
Feine Apfel Creme Torte mit Krokant 4 Ei M.....	58
Feine Apfel Torte 5 Ei + 1 Eigelb M.....	60
Festliche Apfel Torte M .....	61
Großmutter's Apfelwein Torte 1 Ei M .....	62
Mohn Apfel Torte 3 Ei + 1 Eigelb .....	63
Rengsdorfer Apfel Torte 1 Ei .....	64
Alles andere .....	65

Apfel Biskuit Torte 6 Ei .....	65
Apfel Karamell Tarte 1 Ei .....	66
Apfel Milchreis Torte 5 Ei M.....	67
Apfel Sandtorte 6 Ei .....	68
Apfel Tarte 1 Ei M.....	68
Apfel Tarte 3 Ei M.....	69
Apfel Tarte aus der Provence M .....	70
Apfel Torte 1 Ei M.....	71
Apfel Torte 3 Ei .....	72
Apfel Torte mit Zwiebackhaube 2 Ei .....	72
Apfel Trüffel Torte 3 Ei M .....	73
Apfel Vanille Torte 1 Ei + 2 Eigelb M .....	74
Apfel Vanille Torte mit Vanilleguss 2 Eigelb M.....	75
Apfel Zimt Torte M .....	76
Apfelmus Vanille Torte 4 Ei M.....	77
Apfelschorle Torte 3 Ei M .....	78
Apfel Torte 4 Ei M.....	79
Bayerische Apfel Torte 2 Ei .....	80
Cremige Apfelmus Torte 4 Ei M .....	81
Flache Apfeltorte .....	82
Heiße Apfel Torte 3 Ei M.....	83
Knuspertorte mit Äpfeln .....	83
Linzer Apfel Torte 1 Ei + 1 Eigelb M .....	84
Saftige Apfel Tarte .....	85
Sand Apfel Torte 6 Ei.....	86
Schwedische Apfeltorte 3 Ei M .....	86
Tarte aux Pommes II 3 Ei M.....	88
Tarte Normande.....	88
Diabetiker .....	89
Apfeltarte 1 Ei M .....	89
Gedeckte Apfeltorte 1 Ei M.....	90
Marzipan.....	91
Apfelquarktorte 3 Ei M .....	91
Apfel Soufflé Torte 2 Ei + 80 g Eiweiß M .....	92
Apfel Bananen Tarte 2 Ei + 1 Eigelb .....	94
Apfel Marzipan Tartes 1 Ei + 1 Eigelb.....	95
Apfel Marzipan Torte 2 Ei + 2 Eigelb .....	96
Apfel Quarktorte 3 Ei M.....	96
Apfel Sahne Torte mit Marzipan 4 Ei M.....	97
Apfel Torte auf Marzipan Nuss Boden 4 Ei M .....	99
Apfel Torte auf Marzipan Nussboden a 4 Ei M.....	100
Apfel Torte mit Marzipan 1 Ei + 1 Eigelb .....	104
Apfel Torte mit Nüssen 4 Ei M .....	105
Feine Apfel Creme Torte mit Krokant 4 Ei M.....	106
Rosetten Torte mit Apfel Nussfüllung 1 Eigelb M.....	107
Saftige Apfel Torte mit Marzipangitter 2 Ei .....	108
Mohn.....	109
Feine Apfel Mohntorte 3 Ei M .....	109

Apfel Mohn Torte 6 Ei .....	110
Mohn Apfeltorte 5 Ei M.....	111
Apfel Mohn torte II 3 Ei M.....	112
Apfel Mohn torte I 3 Ei M.....	113
Feine Apfel Mohn torte 3 Ei M .....	114
Nüsse .....	115
Nüsse andere.....	115
Böhmische Apfel Torte 6 Ei .....	115
Schwedische Apfel Torte 3 Ei + 2 Eigelb M.....	116
Weihnachts Apfel Torte 7 Ei M.....	117
Nüsse Mandeln.....	118
Apfel Biskuit Schweden 4 Ei M .....	118
Apfel Gewürz Torte 4 Ei .....	119
Apfel Sandtorte 6 Ei .....	120
Apfel Torte mit Bienenstichguss 1 Ei M .....	120
Apfel Torte mit Mandeln 1 Ei M.....	121
Apfelmus Schichttorte 5 Ei M .....	122
Bratapfel Torte 3 Eiweiß M.....	123
Cremige Apfel Rahm Torte 7 Ei M.....	124
Dänische Apfel Törtchen 1 Eigelb.....	125
Gedekte Apfeltorte 1 Ei M.....	125
Mexikanische Apfel Torte 3 Ei .....	127
Mexikanische Apfel Torte 5 Ei .....	127
Saftige Apfel Torte mit Sahneüberzug 3 Ei M .....	128
Schwäbische Apfeltorte 4 Ei.....	129
Tarte aux Pommes d'Alsace I 1 Ei + 2 Eigelb M.....	130
Verschlafene Apfel Torte 5 Ei .....	131
Zürcher Apfeltorte 1 Ei.....	132
Nüsse Walnüsse .....	133
Apfel Blätterteig Torte 2 Ei M.....	133
Apfel Torte spezial 2 Ei .....	134
Badische Apfel Torte 5 Ei M.....	135
Gestürzte Apfel Torte 2 Ei .....	135
Obst .....	136
Apfel Aprikosen Torte M.....	136
Apfelmus Torte 4 Ei M.....	137
Badische Apfel Torte 3 Ei M.....	138
Tarte mit Äpfeln und Birnen.....	139
Quark - Käse .....	140
Apfel Frischkäse Tarte 4 Ei M .....	140
Apfel Quark Torte 2 Ei M .....	141
Apfel Quark Torte 3 Ei M .....	141
Apfel Soufflé Torte 2 Ei + 80 g Eiweiß M .....	142
Apfel Quarktorte 3 Ei M.....	144
Cremige Apfel Holunder Torte 3 Ei M.....	145
Cremiger Apfel Traum 3 Ei M.....	146
Eiskalte Apfel Torte M o .....	147
Erfrischende Apfel Nuss Torte 3 Ei M.....	148

Feine Apfel Mohntorte 3 Ei M .....	149
Feine Apfel Torte 3 Ei M .....	150
Fruchtige Winterapfel Torte 3 Ei M.....	151
Quark Apfel Torte 3 Ei M .....	152
Vollkorn .....	153
Apfel Sahne Torte 6 Ei M .....	153
Apfel Torte.....	154
Apfel Torte mit Sahne Mürbeteig M.....	155
Kokos Apfel Torte 3 Ei M .....	155
Hinweis M .....	156
Hinweis für Word.....	157

## Alkohol

### Alkohol andere

#### Apfel Amaretto Torte 2 Ei + 4 Eiweiß M

Prominenten Rezept

#### Für den Rührteig

100 g weiche Butter,  
100 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillezucker,

#### 2 Eier,

150 g Mehl Type 405,  
1 TI Backpulver,  
1 TI Zimt,  
2 bis 3 El Rum,  
2 Äpfel 400 g, Boskop oder Cox Orange

#### Für die Baiser Masse

#### 4 Eiweiß,

Salz,  
200 g Puderzucker,  
200 g gemahlene Mandeln,  
2 TI Zimt,  
2 El Amaretto

### Zum Garnieren

3 Blatt weiße Gelatine,

### 2 Becher Schlagsahne

400 g, Zimt,

silberner Zuckerperlen in unterschiedlichen Größen

### Zum Ausstreuen

30 g gemahlene Mandeln

### Zum Einfetten

Margarine

### Außerdem

Alufolie

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und mit RUM unter die Buttermasse rühren. Den Rührteig in eine gefettete und mit Mandeln ausgestreute Form füllen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Den Rührteig damit belegen.

Für die Baisermasse Eiweiß und 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Puderzucker dabei einrieseln lassen und so lange rühren, bis er sich gelöst hat. Es muss glänzende, schnittfeste Masse entstehen. Mandeln, Zimt und Amaretto vorsichtig unterheben.

Die Baisermasse in die Form füllen.

Den Kuchen mit Alufolie bedecken.

**Im vorgeh. Ofen unterste Schiene bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.**

Dann die Folie entfernen und weitere 15 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig und hellbraun ist.

Den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Zum Garnieren die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Schlagsahne steif schlagen.

Die ausgedrückte, warm aufgelöste Gelatine wieder abgekühlt unter ständigem Rühren zugeben.

Die Sahne kühl stellen.

Die Torte mit Sahne bestreichen. Dann die Oberfläche mit Teigspachtel wellenförmig garnieren.

Die Torte kühl stellen, kurz vor dem Servieren mit Zimt bestäuben.

Mit Perlen garnieren.

## Apfel Champagner Torte 1 Ei M

### Einen Mürbeteig aus

250 g Mehl,  
1 TL Backpulver,  
je 100 g Zucker und Butter und  
1 Ei kneten.

In eine gefettete Springform geben, den Rand hochziehen.

1 kg säuerliche Äpfel in dünne Scheiben auf den Boden geben.  
Saft von ½ Zitrone darüberträufeln.

1 Flasche trockener Sekt erhitzen, etwas zum Anrühren zurücklassen.

Mit 200 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillezucker und  
2 Päckchen Vanille Puddingpulver verrühren.  
Das Ganze in den heißen Sekt geben und aufkochen lassen.

Dann alles über die Äpfel geben.

Bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

In der Form bis zum nächsten Tag auskühlen lassen. .

2 Becher Sahne mit  
2 Päckchen Vanillezucker und  
2 Päckchen Sahnesteif steif schlagen.  
Die Torte damit bestreichen.  
Zum Schluss die Torte mit  
4- 6 El Eierlikör verzieren.

## Apfel Marzipan Torte 2 Ei + 2 Eigelb

125 g Butter oder Margarine,  
100 g Zucker,

2 Eier,  
abgeriebene Schale einer Zitrone,  
1 Pr. Salz,  
200 g Mehl,  
½ P. Backpulver,  
1 Beutel gehackte Mandeln,

4 Äpfel,  
400 g Rohmarzipan,  
6 cl. Cointreau,

2 Eigelb.

### Zubereitung

Fett und Zucker schaumig rühren. Dann die Eier und die Zitronenschale zugeben. Mehl und Backpulver nach und nach unterrühren. Zuletzt die gehackten Mandeln unterheben. Springform einfetten, den Teig in die Form geben und glattstreichen. Anschließend die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden und auf den Teig verteilen.

Rohmarzipan mit dem Likör und dem Eigelb glattrühren und die Masse auf die Äpfel streichen. 25 min bei 200 Grad backen.

## Apfel Rübli Torte 6 Ei M

für ca. 16 Stücke

### Für den Teig

250 g Möhren  
6 Eier Gew. Kl. M  
200 g Zucker  
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone  
1 El. Kirschwasser  
1 El. Zitronensaft  
1 El. Orangensaft  
3 gestrichene El. Mehl  
200 g gemahlene Mandeln

### Für das Apfelkompott

750 g säuerliche Äpfel  
1/4 l klarer Apfelsaft ungesüßt  
dünn abgeschälte Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone  
75 g Zucker  
50 g Rosinen  
25 g Speisestärke

### Zum Verzieren

2 Becher a 200 g Schlagsahne  
30 g Pistazienkerne

### Zubereitung

1. Möhren schälen und fein reiben. In einem Küchentuch gut ausdrücken. Eier trennen. Eigelbe 150 g Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Kirschwasser, Zitronen- und Orangensaft zufügen. Anschließend Mehl,



Mandeln und Möhren unterrühren. Eiweiße steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Erst eine Hälfte vom Eischnee unter den Teig rühren, dann den Rest locker unterheben. Teig in eine gefettete, Panniermehl ausgestreute Springform 26 cm geben und glattstreichen.

#### Im vorgeheizten Backofen

E Herd 200 °C  
Gasherd Stufe 3

#### 40- 50 min backen.

Eventuell während der letzten 10 min mit Pergamentpapier abdecken.

2. Für das Apfelkompott Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Mit Apfelsaft, Zitronenschale und Saft, Zucker und Rosinen aufkochen. Speisestärke in wenig Wasser glattrühren, den Fruchtsaft, damit binden. Zitronenschale entfernen.

3. Abgekühlte Möhrentorte einmal quer durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen, Kompott einfüllen. Mit dem zweiten Boden bedecken, etwa 1 Stunde kühl stellen.

4. Sahne steif schlagen. Kuchen rundherum mit 2/3 der Sahne bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte mit 12 Tuffs verzieren. Pistazien fein hacken und den inneren Kreis damit bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden ohne Wartezeit .

Arbeitszeit 1 1/4 Stunden.

#### Apfel Sahne Torte 6 Ei M

Nussbiskuit

#### 6 Eier

6 Ei Wasser  
225 g Zucker  
200 g Vollkorn Dinkelmehl  
150 g gem. Nüsse  
1 1/2 TI Backpulver

#### Apfel-Sahne

1 l Apfelmus  
50 g Zucker  
2 Ei Apfelkorn  
1/2 TI Zimt  
10 Bl. Gelatine

#### 3 Becher Sahne 600 ml

## Zum Verzieren

100 ml Schlagsahne

1 Apfel

Zitronensaft

Für den Biskuit Eier, Wasser und Zucker sehr schaumig schlagen. Mehl, Nüsse und Backpulver unterheben. In 28er Springform füllen,

bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Erkaltet 2 x durchschneiden.

Die aufgelöste Gelatine unter das abgeschmeckte Apfelmus rühren, anstehen lassen und geschlagene Sahne unterheben. 1/3 der Masse in Tortenring füllen, mit 2. Boden abdecken. Vorgang wiederholen und mit restlichem Drittel der Masse abdecken.

Torte aus dem Ring lösen, in 18 Teile teilen und mit der Sahne Tupfen spritzen. Apfel in 18 Spalten teilen, mit Zitronensaft beträufeln und in Sahnetupfen stecken.

## Apfel Sahnetorte 2 Ei M

200 g Margarine

200 g Zucker

2 Eier

200 g Mehl

1 Tl. Backpulver

50 ml Apfelkorn

### Belag

100 g Mandelblättchen

Zimt Zucker

6 Äpfel

etwas Zucker

25 ml Apfelkorn

### 3 Becher Sahne

3 P. Sahnesteif

Die erstgenannten zu einem Rührteig verarbeiten. Den Teig halbieren, jeweils in eine Springform füllen, mit Mandelblättchen und Zimt Zucker bestreuen.

Backzeit 20 -25 Min. bei 180 Grad.

Äpfel schälen und kleinschneiden, mit etwas Zucker und Apfelkorn dünsten und kalt stellen. Sahne mit Sahnesteif schlagen, erkaltete Äpfel unterheben, auf einen Boden streichen und den zweiten darauf legen. Vor dem Servieren möglichst einen Tag durchziehen lassen.

## Fruchtige Winterapfel Torte 3 Ei M

12 STÜCKE

80 g Butter

205 g Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

3 Eier

100 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

3 -4 El Milch

100 g Puderzucker

500 g Äpfel

Saft von 1 Zitrone

75 ml Apfelsaft

1 Päckchen Dessert Soße "Vanille Geschmack" zum Kochen; für 1/2 l

Flüssigkeit

6 Blatt weiße Gelatine

300 g Vollmilch Jogurt

250 g Mascarpone

5 El Winter Apfel Likör

250 g Schlagsahne

Zimt und Minze z. Verzieren

1. Butter schaumig schlagen. 80 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker unterrühren. 2 Eier trennen. Eigelb und restliches Ei zur Fett Zucker Masse geben und cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Milch unterziehen. Eine Springform 26 cm Ø fetten und den Teig darin glatt streichen.

2. Eiweiß steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen. Auf den Teig verteilen.

Im heißen Ofen bei 175 °C ca. 30 min backen.

Auskühlen lassen.

3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Apfel, Zitronensaft, Apfelsaft und 50 g Zucker aufkochen, 3 4 min garen. Soßenpulver und 3 El Wasser glatt rühren. Apfel damit binden. Apfelkompott auskühlen lassen.

4. Gelatine einweichen, Jogurt, Mascarpone, 1 Päckchen Vanille Zucker und 75 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. Likör zur Gela-

tine geben, in die Jogurt Masse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Apfelkompott unterheben.

5. Boden mit Formrand umschließen. Creme auf dem Boden glatt streichen. Torte 4 5 Stunden kühl stellen.

6. Dekorgitter, z. B. aus Papier, mit Rauten auf die Torte legen. Mit Zimt bestreuen. Gitter entfernen. Torte mit Minze verzieren.

Zubereitung ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 430 Fett/Stück ca. 24 g

Avanti Nr. 2/04

## Spritzige Apfel Torte mit Sekt 4 Ei M

### ZUTATEN

750 g Cox Orange oder Boskop Äpfel

### für den Teig

250 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

175 g Butter

75 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

Butter für die Springform

### für den Guss

200 ml Sekt

150 g Zucker

1 El Vanille Zucker

1 Prise Salz

200 ml süße Sahne

1 P. Vanillepuddingpulver

3 Eier

### Zubereitung

Den Backofen auf 170 C Umluft 150 C, Gas Stufe 2 vorheizen.

Alle Zutaten für den Mürbeteig zu einem glatten Teig verarbeiten, in die gut gebutterte Springform 26 cm geben, glatt streichen, einen ganz kleinen Rand hochziehen. Mit Frischhaltefolie die Form abgedeckt für 45 in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, jedes Viertel auf der gewölbten Seite 4x ca. 1 cm tief einritzen.

Für den Guss das Puddingpulver mit etwas Sahne anrühren. Den Sekt mit Zucker, Vanille Zucker, Prise Salz und der restlichen Sahne im Topf aufkochen.

Das angerührte Puddingpulver hineinrühren, kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Eier in einem Schälchen verquirlen und unter den Guss rühren.

Die Springform aus dem Kühlschrank nehmen, die Folie entfernen, die Äpfel kreisförmig mit der Wölbung leicht nach oben auf den Teig legen, den Guss gleichmäßig darüber verteilen.

Den Kuchen ca. 40 - 45 min in der Mitte des Backofens backen.

Kann warm und kalt mit cremig aufgeschlagener Sahne genossen werden.

Aber Vorsicht!!! Dieser Kuchen macht süchtig!!! Ehe man sich versieht, ist er weg!!!

Gutes Gelingen und liebe Grüße

## Winterapfel Tiramisu Torte 4 Ei M

16 STÜCKE

4 Eier

300 g Zucker

60 g Mehl

60 g Speisestärke

1 TL Backpulver

6 mittelgroße Äpfel

450 ml Apfelsaft

1 Packung Puddingpulver "Vanille Geschmack" zum Kochen; für 500 ml Milch

5 El Apfellikör 18 % vol. mit weihnachtlichen Gewürzen

500 g Magerquark

500 g Mascarpone

1 Päckchen Vanille Zucker  
Amarettini italienische Mandelkekse zum Verzieren  
Kakaopulver zum Bestäuben

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 120 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Boden einer Springform 26 cm Ø mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 40 min backen. Auskühlen lassen.

2. 5 Apfel schälen, entkernen und in mittelgroße Stücke schneiden. 300 ml Apfelsaft und 80 g Zucker aufkochen lassen. Apfelstücke darin ca. 5 min dünsten. Apfelstücke mit einer Schaumkelle herausheben, beiseite stellen.

3. Den Apfelsud aufkochen lassen. Puddingpulver mit 5 Ei kaltem Apfelsaft glatt rühren und den Sud damit binden. Apfelstücke unterheben und beiseite stellen.

4. Restlichen Apfel entkernen, vierteln und in dünne Spalten schneiden. Den restlichen Apfelsaft und Likör aufkochen und die Spalten darin ca. 3 min dünsten. Herausnehmen und beiseite stellen, Apfelsaft aufheben.

5. Quark, Mascarpone, restlichen Zucker und Vanille Zucker glatt rühren. Biskuit quer halbieren. Hälften mit dem Apfelsud von den Apfelspalten beträufeln. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Etwas Creme auf den Boden streichen. Kompott darauf verteilen und etwas Creme darauf streichen. 2. Boden darauf geben und ca. 1 Stunde kühl stellen.

6. Torte mit der restlichen Creme einstreichen und ca. 1 Stunde kühl stellen. Torte mit Apfelspalten und eventuell Mandelkekse verzieren. Mit Kakaopulver bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 320 Fett/Stück ca. 15 g

## Alkohol Calvados

### Apfel Calvados Käse Torte 5 Ei M

Für ca. 18 Stück

100 g kalte Butter/Margarine  
100 g + 1 2 Ei + 100 g + 100 g + 1 2 Ei Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
5 Eier M  
200 g Mehl  
1 TI Backpulver  
1 Prise Salz

2 Päckchen Vanille Puddingpulver für je ½ Liter Milch; zum Kochen

3/8 Liter Milch

600 g Äpfel

5 6 El 50 ml Calvados französischer Apfelbrand

3 TI gemahlener Zimt

250 g Schlagsahne

500 g Magerquark

250 g Schmand/Crème fraîche

50 g Mandelblättchen

Fett in Stückchen, 100 g Zucker, Vanille Zucker, 1 Ei, Mehl, Backpulver und Salz zum glatten Teig verkneten.  
Zugedeckt ca. ½ Stunde kalt stellen.

1 Päckchen Puddingpulver und 6 El Milch verrühren.  
Die restliche Milch und 1 2 El Zucker aufkochen.  
Das Puddingpulver einrühren.  
Kurz aufkochen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden.  
Mit Calvados und 2 TI Zimt unter den Pudding rühren.  
Abkühlen lassen.

Den Teig auf wenig Mehl zum Kreis ca. 36 cm Durchmesser ausrollen.

In eine gefettete Springform 28 -32 cm Durchmesser legen.  
Am Rand andrücken.

Das Apfel Kompott darauf verteilen.

Im heißen Ofen bei 175 Grad ca. ¼ Stunde vorbacken.

Gasherd Stufe 2

Umluftherd 150 Grad

4 Eier trennen.

Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen.

Eigelb und 100 g Zucker schaumig schlagen.

Die Sahne darunterschlagen.

Nacheinander Quark, Schmand, 1 Päckchen Puddingpulver und Eischnee unterheben

Auf den Pudding streichen.

1 2 El Zucker, 1 TI Zimt und Mandeln mischen, darüberstreuen.

Bei gleicher Temperatur weitere  $\frac{3}{4}$  Stunde backen.

In der Form auskühlen.

DAZU Schlagsahne

Zubereitungszeit ca. 1  $\frac{3}{4}$  Stunde

Wartezeit ca. 3 Stunden

Pro Stück ca. 350 kcal/1470 kJ

TIPP Lässt sich prima einfrieren.

## Apfel Calvados Sahne Torte 3 Ei M

Für ca. 16 Stücke

### 3 Eier

175 g Zucker

75 g Mehl

25 g Speisestärke

1 Msp Backpulver

4 Äpfel

Saft von 1 Zitrone

500 g Magerquark

1 Päckchen Vanille Zucker

500 g Magerquark

1 Päckchen Vanille Zucker

1 2 El Calvados

150 g Crème fraîche

750 g Schlagsahne

2 TI Sahne Creme Festiger z. B. san apart

50 g Vollmilch Schoko Raspel

Backpapier

### Die Eier trennen.

Eiweiß mit 3 El Wasser steif schlagen.

75 g Zucker einrieseln lassen.

Eigelb unterrühren.

Mehl, Stärke, Backpulver darüber sieben, unterheben.



Den Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Den Teig einfüllen, glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

Aus der Form nehmen.

Den Boden waagerecht durchschneiden.

3 Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden.

Zitronensaft und 25 g Zucker in etwas Wasser aufkochen.

Äpfel ca. 3 Minuten garen.

Abtropfen lassen.

Zitronenwasser auffangen.

Quark, Vanille Zucker, Calvados, restlichen Zucker und Crème fraîche verrühren.

250 g Sahne ½ Minute anschlagen, Sahne Creme Festiger zufügen, steif schlagen.

Mit Apfel Stückchen unter den Quark heben.

Die Masse auf den Boden streichen.

Den 2. Boden aufsetzen.

Restliche Sahne steif schlagen.

Torte mit 2/3 der Sahne einstreichen.

Mit dem Rest Tuffs auf die Torte spritzen.

1 Stunde kühl stellen.

Restlichen Apfel waschen, vierteln, in Spalten schneiden.

Im Zitronenwasser ca. 2 Minuten dünsten.

Abtropfen lassen.

Die Torte mit Schoko Raspeln und Apfel Spalten verzieren.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten

Backzeit ca. 20 Minuten

Wartezeit ca. 1 Stunde

Pro Stück ca. 310 Kalorien

Apfel Calvados Torte festlich 4 Ei M

Gehört zu den besten Apfel Kuchen.

Sie lieben das Besondere?

Dann ist diese Variante genau das Richtige für Ihren Kaffeetisch.

Für ca. 16 Stücke

#### 4 Eier

150 g Zucker  
2 Päckchen Vanille Zucker  
75 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
800 g Äpfel  
2 El Zitronensaft  
4 El Calvados französischer Apfel Brand  
4 Blatt Gelatine

#### 750 g Schlagsahne

75 g Mandelblättchen  
evtl. Zitronen Melisse f. d. Verzierung  
Backpapier f. d. Form

#### Die Eier trennen.

Eiweiß steif schlagen.  
Dabei 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker einrieseln lassen.  
Eigelb einzeln unterrühren.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen.  
Über die Ei Masse sieben, unterheben.

Eine Springform 26 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen.  
Den Teig darin glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 20 25 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Äpfel, bis auf einen zum Verzieren, vierteln, schälen und entkernen.  
Mit 50 ml Wasser,  
30 g Zucker und  
Calvados aufkochen.  
Bei schwacher Hitze 12 -15 Minuten garen.

Gelatine einweichen.  
Äpfel aus dem Sud nehmen.  
Abkühlen lassen.

100 ml Sud abmessen, Gelatine ausdrücken.  
Darin auflösen.  
Kalt stellen.

Boden 1 x waagrecht durchschneiden.  
Um den unteren Boden einen Tortenring legen.  
Mit den Apfel Vierteln belegen.

500 g Sahne, restlichen Zucker und Vanille Zucker steif schlagen.  
Wenn die Apfel Calvados Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.  
Auf den Äpfeln verteilen.

Den 2. Boden als Deckel darauf setzen.  
Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Tortenring entfernen.  
Übrige Sahne steif schlagen.  
Torte mit einem Teil davon einstreichen.

Mandeln rösten.  
Abkühlen lassen.

Tortenrand und Mitte damit bestreuen.

Restliche Sahne auf die Torte spritzen.  
Übrigen Apfel vierteln, entkernen.  
In 16 Spalten schneiden.  
In etwas Wasser ca. 2 Minuten dünsten.  
Abkühlen lassen.

Torte mit Apfel Spalten und nach Belieben mit Melisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 1 Stunde  
Backzeit ca. 25 Minuten  
Wartezeit ca. 1 Stunde  
Pro Stück ca. 300 kcal  
E 5 g, F 19 g, KH 23 g

Apfel Vanillecreme Torte 3 Ei M

. 12 STÜCKE

3 Eier

1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanille Zucker  
100 g+ 75 g+50 g Zucker

75 g Mehl  
15 g Kakao  
25 g Speisestärke  
1 TI Backpulver  
750 g säuerliche Apfel  
9 Blatt weiße Gelatine  
1/4 l klarer Apfelsaft  
Saft von 1 Zitrone  
Mark von 1 Vanilleschote  
50 g Mandelstifte  
2 -3 El Calvados

500 g Schmand

500 g Schlagsahne

2 Päckchen Soßenpulver "Vanille" für je 1/4 l Milch; ohne Kochen  
evtl. Babyäpfel Dose zum Verzieren

### Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Satz, Vanille Zucker und 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Mehl, Kakao, Stärke und Backpulver mischen. Auf die Eimasse sieben und locker unterheben.
2. Die Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø geben. **Im heißen Backofen**  
E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2 **20- 25 min backen.**  
Auskühlen lassen.
3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Gelatine kalt einweichen. Äpfel in Apfelsaft, Zitronensaft, Vanillemark und 75 g Zucker unter Rühren ca. 8 min dünsten. Vom Herd nehmen. Mandeln und Calvados unterrühren. Gelatine ausdrücken und in die heiße Apfelmasse rühren. Abkühlen lassen, bis die Masse zu gelieren beginnt.
4. Biskuit quer halbieren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen. Apfelmasse darauf verteilen. Kühl stellen.
5. Schmand und 50 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Sahne unter Rühren zugeben. Soßenpulver einrieseln lassen und auf höchster Stufe steif schlagen.
6. Gut 1/4 der Vanillecreme auf die Apfelmasse streichen. 2. Boden darauf setzen. Torte rundherum mit der restlichen Creme einstreichen. Torte ca. 5 Stunden kühl stellen. Evtl. mit Babyäpfeln verzieren.  
Zubereitungszeit ca. 1 Std. Wartezeit 5 6 Std.

**Pro Stück ca.** 450 kcal/1890 kl. E 7 g, F2 6 g, KH4 3 g  
Bella Nr.37/02

Calvados Apfel Torte 1 Ei M

FÜR DEN BODEN

200 g Mehl  
1 Gestr. TL Backpulver  
1 Prise/n Salz  
60 g Zucker  
1 Pack. Vanille Zucker

1 Eier

1 El. Milch

100 g Butter

FÜR DEN BELAG

3 Äpfel z. B. Gravensteiner

100 ml Calvados

1/2 Zitrone; den Saft

2 El. Zucker

1 TL Zimt

1 Pack. Tortenguss rot

Aus den Zutaten für den Boden kneten Sie einen Mürbeteig und stellen ihn 30 min kühl. Dann drücken Sie ihn auf den Boden einer eingefetteten Springform und stechen mit einer Gabel mehrmals ein.

Die geschälten und vom Kerngehäuse befreiten Äpfel schneiden Sie in etwa 1 cm dicke Scheiben. Verrühren Sie den Calvados mit dem Zitronensaft, dem Zucker und Zimt und lassen in dieser Mischung die Apfelscheiben etwa 15 min ziehen.

Belegen Sie danach den Mürbeteigboden mit den Apfelscheiben und

backen den Kuchen auf der mittleren Schiene bei 175 C etwa 30 -40 min.

Lassen Sie den Kuchen danach abkühlen und nehmen ihn dazu aus der Form.

Aus der restlichen Calvadosmarinade und Zugabe von Wasser stellen Sie den Tortenguss nach Vorschrift her, setzen den Springformring wieder um den Kuchen und verteilen den Guss auf den Äpfeln. Lassen Sie den Guss auskühlen, bevor Sie den Springformring wieder entfernen.

Französische Apfel Torte 1 Ei

200 g Mehl  
200 g Butter

1 Ei,

1 Prise Salz

3 El Puderzucker

1 El kaltes Wasser

1 kg säuerliche Äpfel

4 El Calvados

Mehl, Butter, Ei, Salz, Wasser und 1 Esslöffel Puderzucker zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt kaltstellen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, mit dem Calvados beträufeln und 10 Min. ziehen lassen. Teig dünn ausrollen, in eine Springform 26 cm Durchmesser legen und den Rand etwas hochdrücken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Äpfel darauf kreisförmig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225°C 30 Min. backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Normannische Apfel Torte 1 Eigelb

1 Kuchen

Für DEN TEIG

150 g Mehl

3 El. Puderzucker

75 g Gesalzene Butter

1 Eigelb

Für DEN BELAG

3 groß. Säuerliche Äpfel

Zitronensaft

1 El. Zucker

Butter

Calvados

Aprikosenmarmelade

Teigzutaten verkneten, zur Kugel geformt 1 2 Stunden ruhen lassen. 3 mm dünn ausrollen, über eine Tarte Form abrollen. Andrücken, überstehende Ränder abschneiden.

Auf dem Backofenboden 10 Min. bei 180° C backen.

Äpfel schälen und in sehr dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft und Zucker bestreuen und durchmischen.

Apfelstücke auf den vorgebackenen Boden schichten, mit flüssiger Butter bestreichen, ca. 30 Min. im obersten Drittel des Ofens backen. Mit Calvados oder Aprikosenmarmelade begießen/bestreichen warm servieren.

## Weihnachts Apfel Torte 7 Ei M

### Nussbiskuit

7 Eier,

180 g Zucker,

300 g gemahlene Nüsse,

50 g Speisestärke

### Apfelcreme

5 Äpfel

100 g Zucker ,

1 P. Vanille Zucker,

4 -5 El. Zitronensaft,

4 cl Calvados,

260 ml Milch,

100 ml Sahne,

50 g Zucker ,

1 Prise Salz,

1/2 Vanilleschote,

1 Eigelb,

65 ml Milch

25 g Speisestärke.

### Belag

400 g Marzipanrohmasse,

120 g Puderzucker.

### Zubereitung

Nussbiskuit herstellen.

Für die Apfelcreme

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, mit Zucker Vanille Zucker und Zitronensaft zugedeckt 6 Min. dünsten. Calvados unterrühren. Beiseite stellen. Milch, Sahne, Zucker , Salz und die 1/2 Vanilleschote auf 60 Grad erwärmen. Vanilleschote heraus nehmen, das Mark heraus kratzen,

und in die Milch geben, von der Platte nehmen. und unter rühren mit der verquirlten Eigelb Milch Stärkemischung zu einer Creme binden. Creme sofort in eine Schüssel füllen, erkaltet mit den Äpfeln mischen. Nussbiskuit einmal durchschneiden, mit der Hälfte der Creme füllen, den Rest auf die obere Platte streichen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker vermengen und zwischen Folie ausrollen. Torte damit überziehen, mit Puderzucker bestreuen und weihnachtlich verzieren.

Wenn Du daran interessiert bist, dann habe ich auch noch ein Rezept für ein Bratapfel Parfait mit Zimtschaum.

LG, Birgit

## Alkohol Eierlikör

### Apfel Cidre Torte 1 Ei M

Zutatenangaben ausgelegt für 12 Portionen:

250 g Mehl  
300 g Zucker  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
3 Pck. Vanillezucker  
100 g Butter

#### 1 Eier

1.500 kg Äpfel  
1 Zitronen  
75 ml Cidre  
2 Pck. Puddingpulver, Vanille

#### 500 ml süße Sahne

150 ml Eierlikör  
1 Pck. Saucenpulver, Vanille  
6 EL Wasser

#### Zubereitung:

Mehl, 100 g Zucker, Backpulver, Salz, 1 Pck. Vanillezucker, Butter in Stückchen und Ei verkneten. Ca. 30 Min. kalt stellen. Äpfel schälen, entkernen, grob raspeln und mit dem Saft der ausgepressten Zitrone beträufeln. Teig ausrollen und eine Springform damit auskleiden, einen Rand hochziehen. Cidre und 200 g Zucker aufkochen. Puddingpulver mit dem Wasser anrühren, in den Cidre einrühren und ca. 1 Min. kochen lassen.



Apfelraspel ausdrücken und auf dem Teig verteilen. Cidremasse heiß darauf geben und bei **175 Grad C ca. 1 Std. backen**. Über Nacht auskühlen lassen. Aus der Form nehmen. Sahne steif schlagen, 1 Pck. Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Sahne gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen. Eierlikör mit Vanillesoßenpulver verrühren und über die Sahne verteilen. Zubereitungszeit: 30 Minuten CK

### Apfel Cidre Torte Eierlikör 1 Ei M

250 g Mehl,  
100 g + 200 g Zucker,  
3 Vanille Zucker,  
1 Prise Salz,  
1 TL Backpulver,  
100 g kalte Butter,

**1 Ei,**  
1,5 kg Äpfel,  
Saft von 1 Zitrone,  
2 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack,  
**1 Flasche 750 ml Cidre,**

**500 g Schlagsahne,**  
**150 ml Eierlikör,**  
1 Päckchen Soßenpulver Vanille ohne Kochen für 1/2 l Milch,  
evtl. gem. Pistazien und Minze zum Verziern.

Mehl, 100 g Zucker, 1 Vanille Zucker, Salz, Backpulver, Fett in Stückchen und Ei erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kalt stellen. Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Eine Springform 26 cm fetten. Teig auf wenig Mehl rund ca. 30 cm ausrollen, in die Form legen und am Rand hochdrücken. Puddingpulver und 6-8 El Wasser glatt rühren. Cidre und 200 g Zucker aufkochen. Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen. Apfelraspel gut ausdrücken. Auf dem Boden verteilen. Cidre-Masse darauf gießen.

**Im heißen Ofen bei 175 Grad C ca. 1 Std. backen.**

Dann darin über Nacht kalt stellen.  
Kuchen aus der Form lösen. Sahne steif schlagen, dabei 2 Vanille Zucker einrieseln lassen. Eierlikör in eine hohe Rührschüssel gießen. Soßenpulver unter Rühren zufügen, dann ca. 1 Min. kräftig durchschlagen. Sahne auf die Cidrecrème streichen. Eierlikör-Soße darüber gießen. Evtl. mit Pistazien und Minze verzieren.

## Apfel Eierlikör Torte 1 Ei M

Für 12 Stück

### Für den Mürbeteig

250 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Zucker

1 Ei

1 TL Backpulver

### Für die Füllung

½ Liter Weißwein  
½ Liter Apfelsaft  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
1 kg säuerliche Äpfel

### Für die Dekoration

¼ Liter Sahne

Eierlikör zum Überziehen

Eine Springform ca. 26 cm Durchmesser fetten.

Die möglichst kühlen Teigzutaten mischen und zu einem MÜRBETEIG verarbeiten.

Den Mürbeteig auswellen und damit die Form auslegen Rand und Boden.

Die Äpfel fein schneiden und auf den Mürbeteig Boden geben.

Aus dem Wein, dem Apfelsaft, dem Zucker, dem Vanillezucker und den 2 Päckchen Vanillepudding einen Pudding zubereiten.

Diesen Pudding noch lauwarm über die Äpfel geben.

Bei 180- 200 Grad ca. 1 Stunde backen.

Vor dem Servieren die Sahne schlagen, auf die Apfel Torte streichen.  
Mit Eierlikör überziehen.

## Apfel Eierlikör Torte 3 Ei M

### Für den Knetteig

125 g Weizenmehl  
30 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
75 g Butter  
1 El Wasser

### Für den Biskuitteig

300 g Äpfel

### 3 Eier

125 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 TI Backpulver

### Für die Füllung

1 Pck. gemahlene Gelatine, weiß  
3 El Wasser  
200 ml Eierlikör

### 400 ml Schlagsahne

2 El Aprikosen Konfitüre

### Zum Garnieren und Verzieren

### 200 ml Schlagsahne

1 TI Zucker  
1/2 Pck. Sahnesteif  
1 kleiner Apfel  
etwa 50 ml Eierlikör

Für den Knetteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Den Zucker, Vanille Zucker, Salz, Butter und Wasser hinzufügen. Die mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf dem gefetteten Springformboden 26 cm ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit dem Springformrand in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze etwa 200 °C vorgeheizt  
Heißluft etwa 180 °C nicht vorgeheizt  
Gas Stufe 3 4 vorgeheizt

Backzeit etwa 15 min.

Den Boden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen.

Für den Biskuitteig

die Äpfel waschen, schälen, entkernen, raspeln und abdecken. Die Eier mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 min schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Zuletzt die Äpfel unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit Backpapier belegte Springform Ø 26 cm füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze 180- 200 °C vorgeheizt

Heißluft

Gas Stufe 3 4 vorgeheizt

Backzeit etwa 25 min.

Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen, einmal durchschneiden.

Für die Füllung die Gelatine mit dem Wasser verrühren und nach Packungsanleitung quellen lassen, im Wasserbad auflösen und unter den Eierlikör rühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die steifgeschlagene Sahne unterheben. Den Knetteigboden mit der Konfitüre bestreichen. Den unteren Biskuitboden darauf legen und einen Tortenring darum stellen. Die Hälfte der Eierlikör Sahne einfüllen und glattstreichen, mit dem oberen Boden bedecken und die restliche Eierlikör Sahne darauf streichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

Zum Garnieren und Verzieren den Tortenring lösen. Die Sahne mit Sahne-steif und Zucker steif schlagen, mit der Hälfte davon den Tortenrand bestreichen. Die restliche; ; Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Loch-tülle füllen und die Torte damit verzieren. Den Apfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, fein würfeln und auf der Torte verteilen. Die Äpfel vorsichtig mit Eierlikör beträufeln.

### Tipp

Die Torte schmeckt besonders gut, wenn sie 1 Tag durchgezogen ist. Die Torte aber erst kurz vor dem Servieren mit den gewürfelten Äpfeln und Eierlikör garnieren.

Apfel Eierlikör Traum Torte 1 Ei M

### Für den Mürbeteig

250 g Mehl

80 g Butter

80 g Zucker

1 Ei

1 TI Backpulver  
etwas Essig

#### Für die Creme

$\frac{3}{4}$  Liter Wein und Apfelsaft gemischt  
150 g Zucker  
1  $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanille Puddingpulver

$\frac{1}{4}$  Liter Sahne

Eierlikör/etwas Kakao

Aus den Teigzutaten einen MÜRBETEIG herstellen.

In eine Form geben, den Rand hochdrücken.  
Äpfel in kleinen Stücken darauf geben.

Aus dem Wein Gemisch, Zucker und Vanillezucker einen Pudding kochen.  
Abkühlen lassen.

Dann den Pudding über die Äpfel geben.

Bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Abgekühlt?

Die steifgeschlagene Sahne auf den Kuchen streichen.  
Dann etwas Eierlikör gleichmäßig darüber verteilen.

Anmerkung Man kann auch den Eierlikör spiralförmig darüber geben oder auch nur Kakao.

#### Apfel Torte mit Eierlikör 1 Ei M

100 g Zucker,  
200 g Butter,  
300 g Mehl,

1 Ei,

Einen Mürbteig kneten und eine Springform damit auslegen.

#### Für die Fülle

$\frac{1}{2}$  l Weißwein,  
 $\frac{1}{2}$  l Apfelsaft,

120 g Zucker,  
2 Pkg Puddingpulver Vanille  
Aus diesen einen Pudding kochen.

1 kg Äpfel klein schneiden und mit dem Pudding vermischen. Auf den Teig geben und **bei 180° ca. 1 Stunde backen**. Auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**1 Becher Schlagsahne** steif schlagen und auf der Torte verteilen. Darüber eine dicke Schicht **Eierlikör** verstreichen und noch mal für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen

## **Alkohol Rum**

**Apfel Amaretto Torte** **2 Ei + 4 Eiweiß** **M**  
Prominenten Rezept

### **Für den Rührteig**

100 g weiche Butter,  
100 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillezucker,

### **2 Eier,**

150 g Mehl Type 405,  
1 TI Backpulver,  
1 TI Zimt,  
**2 bis 3 El Rum,**  
2 Äpfel 400 g, Boskop oder Cox Orange

### **Für die Baiser Masse**

### **4 Eiweiß,**

Salz,  
200 g Puderzucker,  
200 g gemahlene Mandeln,  
2 TI Zimt,  
**2 El Amaretto**

### **Zum Garnieren**

3 Blatt weiße Gelatine,

## 2 Becher Schlagsahne

400 g, Zimt,  
silberner Zuckerperlen in unterschiedlichen Größen

## Zum Ausstreuen

30 g gemahlene Mandeln

## Zum Einfetten

Margarine

## Außerdem

Alufolie

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und mit RUM unter die Buttermasse rühren. Den Rührteig in eine gefettete und mit Mandeln ausgestreute Form füllen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Den Rührteig damit belegen.

Für die Baisermasse Eiweiß und 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Puderzucker dabei einrieseln lassen und so lange rühren, bis er sich gelöst hat. Es muss glänzende, schnittfeste Masse entstehen. Mandeln, Zimt und AMARETTO vorsichtig unterheben.

Die Baisermasse in die Form füllen.

Den Kuchen mit Alufolie bedecken.

Im vorgeh. Ofen unterste Schiene bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

Dann die Folie entfernen und weitere 15 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig und hellbraun ist.

Den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Zum Garnieren die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Schlagsahne steif schlagen.

Die ausgedrückte, warm aufgelöste Gelatine wieder abgekühlt unter ständigem Rühren zugeben.

Die Sahne kühl stellen.

Die Torte mit Sahne bestreichen. Dann die Oberfläche mit Teigspachtel wellenförmig garnieren.

Die Torte kühl stellen, kurz vor dem Servieren mit Zimt bestäuben.

Mit Perlen garnieren.

Apfel Amaretto Torte Zimt 2 Ei + 4 Eiweiß M

Für den Rührteig

je 100 g weiche Butter und Zucker,  
1 Päckchen Vanillezucker,

2 Eier,

150 g Weizenmehl,  
1 gestrichener TL Backpulver,  
1 TL gemahlener Zimt,  
2- 3 EL Rum

### Für den Belag

2 Äpfel etwa 400 g, z. B. Boskop oder Cox Orange

### Für die Baisermasse

4 Eiweiß,

1 Prise Salz,  
200 g gesiebter Puderzucker,  
200 g abgezogene, gemahlene Mandeln,  
2 TL gemahlener Zimt,  
2 EL Amaretto

Zum Bestreichen

400 ml Schlagsahne, 2 Päckchen Sahnesteif, gemahlener Zimt

Für den Rührteig die Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren.

Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Die Eier nach und nach unterrühren jedes Ei etwa ½ Minute.

Mehl mit Backpulver und Zimt mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit Rum auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in eine Springform 26 cm Durchmesser, Boden gefettet, mit abgezogenen, gemahlenden Mandeln bestreut füllen und glattstreichen.

Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und den Teig damit belegen.

Für die Baisermasse Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen, den Puderzucker unter weiterem Schlagen einstreuen und so lange rühren bis er sich gelöst hat. Es muß eine glänzende, schnittfeste Baisermasse entstehen.

Mandeln, Zimt und Amaretto vorsichtig unterheben. Die Baisermasse auf die Äpfel geben und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.



Die Torte evtl. nach gut der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken.  
Das fertige Gebäck aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Die Sahne mit Sahnesteif schlagen, den Tortenrand dünn damit bestreichen.

Die restliche Sahne auf die Oberfläche streichen und mit einem Ei leichte Vertiefungen eindrücken.

Die Torte kühl stellen und kurz vor dem Servieren mit Zimt bestäuben.

### Apfel Fächer Torte fein 1 Ei

80 g Butter  
150 g Zucker

#### 1 Ei

300 g Mehl  
 $\frac{3}{4}$  Päckchen Backpulver  
Salz  
etwas Zitronen Abrieb/Vanillezucker  
1 kg Äpfel

#### 2 Ei Rum

etwas Aprikosen Marmelade  
Zucker Glasur

Butter, Zucker und Ei schaumig rühren.

Nach und nach das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl, Salz, Zitronenschale oder Vanillezucker dazutun.

Mit Milch zu einem glatten, aber etwas festen Teig verrühren.

Eine Springform ausfetten, den Teig hineingeben.  
Glatt streichen.

Die Äpfel schälen, in Viertel schneiden.

Kerngehäuse entfernen.

An der Außenfläche mehrfach einschneiden.

Dann die Äpfel mit der eingeschnittenen Seite nach oben auf den Teig legen.

Mit dem Rum beträufeln.

Den Kuchen in Mittelhitze 180- 200 Grad ca. 40- 50 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen mit weißer Zucker Glasur überziehen.

## Apfel Torte 3 Ei M

mit Rosinen, Korinthen, Mandeln

### Teig

250 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
125 g Zucker  
125 g Margarine oder Butter

### 3 Eigelb

Eiweiß für die Grießmasse Eischnee aufheben  
1 kg Äpfel z.B. Boskop

### Grießmasse

#### 1/2 l Milch

50 g Grieß  
2 El. gehackte Mandeln  
50 g Zucker

### 1 Eigelb

Eiweiß für die Grießmasse Eischnee aufheben  
Müslimasse  
Saft 1 Zitrone  
je 1 El. Rosinen, Korinthen, gehackte Mandeln  
1 Tl. Zimt  
1 Tl. Zucker  
etwas Rum

### Streusel

100 g Margarine oder Butter  
150 g Zucker  
1/2 Teelöffel Zimt  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1 Teelöffel Backpulver  
100 - 150 g Mehl

### Zubereitung

Alle für die Müslimasse mischen und ziehen lassen. Aus den einen Rührteig bereiten. Alle trockenen, dann das Fett es muß streichfähig sein, die Eier und alle übrigen in die Rührschüssel geben. Mit dem Rührbesen zuerst alles auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Einstellung etwa 2 Min. verrühren. Rührschüssel dabei auch schräg halten. Zwischendurch das Gerät abschalten und mit einem Spachtel den Teig vom Schüsselrand

und Boden lösen. Der Teig ist fertig, wenn er eine cremig sahnige Beschaffenheit hat. Springform 26 cm Durchmesser fetten, mit Semmelbrösel ausstreuen. Auf den Teig evtl. Obstkuchen Oblaten legen gegen Durchweichen. Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Für die Grießmasse Milch zum Kochen bringen. Grieß, Mandeln, Zucker einstreuen, kurz quellen lassen. Dann Eigelb unterrühren und steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. Müslimasse Die für die Streusel miteinander vermengen Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Zimt, Vanillezucker, Salz zugeben. 2/3 mit Backpulver gemischtes Mehl Esslöffelweise unterrühren. Den Rest des Mehles zugeben und mit den Händen unterarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. Die Hälfte der Äpfel auf den Teig geben. Darauf die Grießmasse verteilen. Darüber die restlichen Äpfel, die Müslimasse und die Streusel geben. Im vorgeheizten Backofen bei 165 175 Grad ca. 90 Min. backen. Evtl. mit Pergament Butterbrotpapier oder Alufolie glänzende Seite nach oben abdecken, sollten die Streusel schon eher braun sein. Einfrieren Ausgekühlt in Alufolie verpacken und Beschriften.

### Tipps & Tricks

Eischnee wird besser steif bleiben, wenn man eine Prise Salz hinzutut. Ein Guss aus Puderzucker mit Zitronensaft, Rum oder Eiweiß trocknet schneller, wenn er auf das noch etwas warme Gebäck aufgetragen wird. Kuchen lauwarm verpackt und nach dem Auskühlen eingefroren, dann schmeckt es nach dem Auftauen wie frisch gebacken. Kuchen Torten, die mit einem Überzug aus Schokolade, Zuckerguss oder Marzipan eingefroren wurden, sollten in der Verpackung oder auf einer Tortenplatte mit Abdeckhaube aufgetaut werden. So vermeidet man das fleckige Feuchtwerden und Beschlagen.

Apfel Torte gedeckt 2 Ei M

### Apfel Füllung

etwa 2 kg Äpfel

50 g Rosinen

100 g Zucker

½ TI Zimtpulver

einige Tropfen Rum oder Zitronen Aroma

### Knetteig

300 g Weizenmehl

2 gestrichene TI Backpulver

100 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

1 Eiweiß

150 g kalte Butter oder Margarine  
Zum Bestreichen

1 Eigelb

1 El Milch

Apfelfüllung Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Äpfel mit Rosinen, der Hälfte des Zuckers und Zimt in einem Topf unter Rühren dünsten, etwas abkühlen lassen und mit Aroma und restlichem Zucker abschmecken.

Knetteig Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche zufügen und alles mit dem Handrührgerät Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten falls dieser klebt, kurz kalt stellen . Knapp die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform Ø 26 cm ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Restlichen Teig zunächst abgedeckt kalt stellen.

Ober /Unterhitze Etwa 200°C vorgeheizt

Heißluft Etwa 180°C vorgeheizt

Gas Stufe 3- 4 vorgeheizt

Backzeit 15 -20 min

2/3 des übrigen Teiges zu runder Platte in Größe der Springform ausrollen, Rest zu einer Rolle formen. Rolle als Rand auf vorgebackenen Boden legen, so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

Apfelfüllung auf den Boden streichen und mit Teigplatte abdecken.

Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen, Teigplatte damit bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Nochmals backen.

Herdeinstellung siehe oben

Backzeit 20 -30 min

Apfelmustorte 3 Ei M

Biskuitteig

3 Eier

3 El Wasser

120 g Zucker

120 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

Belag

1 Becher Schlagsahne

### 1 Becher Joghurt

ca. 1/4 l Apfelmus

1 2 El Zucker

4 El Rum

Saft von einer Zitrone

4 Blatt Gelatine

2 El Marillenmarmelade

1 2 Schachteln Biskotten

Den ausgekühlten Biskuitteig mit heißer Marillenmarmelade bestreichen. Einen Butterpapierstreifen um die Torte legen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Apfelmus auflösen, abkühlen lassen. Schlagsahne schlagen, mit Joghurt, Zucker, Rum, Apfelmus und Zitronensaft vermischen.

Nicht erschrecken, die Masse ist weich. Die Masse eher säuerlich würzen, da die Biskotten süß sind. Biskotten und Creme abwechselnd auf den Tortenboden geben und glattstreichen. 3 -4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

### Apfelmustorte M o

Biskuitboden

Belag:

### 1 Becher Schlagsahne,

1 Bw Joghurt,

¼ l Apfelmus,

1-2 El Zucker,

4 El Rum,

Saft von einer Zitrone

4 Blatt Gelatine

2 El Marillenmarmelade

1-2 Tüte Löffelbiskuit

Biskuitboden mit heißer Marillenmarmelade bestreichen. Einen Butterpapierstreifen um die Torte legen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Apfelmus auflösen, abkühlen lassen. Schlagsahne schlagen, mit Joghurt, Zucker, Rum, Apfelmus und Zitronensaft vermischen. Nicht erschrecken, die Masse ist weich. Die Masse eher säuerlich würzen, da die Löffelbiskuit süß sind. Löffelbiskuit und Creme abwechselnd auf den Tortenboden geben und glattstreichen. 3-4 Std im Kühlschrank kaltstellen.

## Apfeltarte 3 Ei + 1 Eigelb M

Mürbeteig:

200 g Mehl,  
100 g Margarine,  
65 g Puderzucker,

1 Eigelb,

1 Ei Milch

Belag:

750 g Äpfel

Guss:

2 geh. Ei Vanille-Puddingpulver,  
50 g Zucker,

150 g Schlagsahne,

3 Eier,

Zitronen- oder Rumaroma = 1 Ei Zitroneschale = 2 Ei Rum 54 %

Außerdem: 1 Ei flüssige Butter oder Margarine

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, Salz darüberstreuen, Zucker in die Mitte geben und das Ei darauf setzen. Butter in Flöckchen am Rand verteilen. Alle Zutaten mit einem Messer durchhacken, bis alles bröselig ist. Danach mit kühlen Händen rasch zu einem festen Teig kneten, sonst wird die Butter zu warm und der Teig verliert beim Backen seine mürbe Konsistenz. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen im Kühlschrank 30-60 min. ruhen lassen. Mürbeteig nimmt auch eine Kühlphase über Nacht nicht übel. Eine Tarte oder flache Tortenform D26 cm gut fetten und mit dem Teig auslegen. Oberfläche mit der Gabel mehrmals einstechen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel dekorativ auf dem Teig verteilen. Für den Guss alle Zutaten gut zusammenrühren und über die Äpfel gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 60-70 min. backen.

Evtl. die letzten Minuten mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen und Äpfel mit flüssiger Butter Margarine bestreichen. I

## Russische Apfeltorte 4 Ei M

250 g Butter

250 g Zucker  
250 g Weizenmehl  
125 g Nüsse  
1 Tüte Backpulver  
1 TL Zimt

#### 4 Eier

Aroma  
500 g Äpfel in feinen Scheiben

1 kl Tasse Milch

2 El Rum

2 El Kakao

Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten.  
Eischnee unterheben, Äpfel untermischen.

Backzeit ca 75 Min bei 180°

3 Tage stehen lassen und dann servieren.

## Alkohol Wein

Apfel Cidre Torte Eierlikör 1 Ei M

250 g Mehl,  
100 g + 200 g Zucker,  
3 Vanille Zucker,  
1 Prise Salz,  
1 TL Backpulver,  
100 g kalte Butter,

1 Ei,

1,5 kg Äpfel,  
Saft von 1 Zitrone,  
2 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack,  
1 Flasche 750 ml Cidre,

500 g Schlagsahne,

150 ml Eierlikör,

1 Päckchen Soßenpulver Vanille ohne Kochen für 1/2 l Milch,  
evtl. gem. Pistazien und Minze zum Verziern.

Mehl, 100 g Zucker, 1 Vanille Zucker, Salz, Backpulver, Fett in Stückchen und Ei erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kalt stellen.

Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Eine Springform 26 cm fetten. Teig auf wenig Mehl rund ca. 30 cm ausrollen, in die Form legen und am Rand hochdrücken. Puddingpulver und 6-8 El Wasser glatt rühren. Cidre und 200 g Zucker aufkochen. Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen.

Apfelraspel gut ausdrücken. Auf dem Boden verteilen. Cidre-Masse darauf gießen.

Im heißen Ofen bei 175 Grad ca. 1 Std. backen.

Dann darin über Nacht kalt stellen.

Kuchen aus der Form lösen. Sahne steif schlagen, dabei 2 Vanille Zucker einrieseln lassen. Eierlikör in eine hohe Rührschüssel gießen. Soßenpulver unter Rühren zufügen, dann ca. 1 Min. kräftig durchschlagen. Sahne auf die Cidrecreme streichen. Eierlikör-Soße darüber gießen. Evtl. mit Pistazien und Minze verzieren.

## Apfel Cidre Torte sahnig M

Einen Rührteig herstellen.

### Für die Füllung

3 Äpfel 650 g

1/8 Liter Cidre Französischer Apfel Wein

1 Päckchen Vanillezucker

40 g Zucker

2 El Speisestärke 20 g

250 g Mascarpone

400 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger

Krokant

evtl. Minze

Einen Rührteig bereiten.

Diesen in eine gefettete Springform 26 cm Durchmesser streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Ausgekühlt?



Die Äpfel vierteln, entkernen.

1 ½ Äpfel in Spalten schneiden, den Rest würfeln.

Die Zitrone auspressen.

Zitronensaft und Cidre bis auf 2 El, Vanillezucker und Zucker aufkochen.

Die Apfel Spalten darin 2 Minuten dünsten.

Dann herausnehmen.

Die Apfel Würfel ebenfalls darin ca. 2 Minuten dünsten.

Stärke und restlichen Cidre verrühren.

Die Äpfel binden, aufkochen.

Erkalten lassen.

Apfel Masse und Mascarpone verrühren.

Sahne und Sahnefestiger steif schlagen.

½ der Sahne unter die Apfel Masse heben.

Den Boden 1 x durchschneiden.

Die Apfel Sahne darauf streichen.

Den 2. Boden drauflegen.

Mit der restlichen Sahne bestreichen.

Mit Apfel Spalten, Krokant und evtl. Minze verzieren.

Kalt stellen.

## Apfel Cidre Wickel Torte 4 Ei + 2 Eigelb M

Für ca. 12 Stück

4 Eier M

180- 195 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

2 Eigelbe M

125 g Mehl

½ TL Backpulver

7 Blatt weiße Gelatine

¼ Liter + 2- 3 El Apfelsaft

¼ Liter Cidre moussierender Apfel Wein

1 Töpfchen Zitronen Melisse

500 g Schlagsahne

2 grüne Äpfel

Saft von 1 Zitrone

40 g kandierter Ingwer

1/3 Fläschchen Zitronen Aroma/ abrieb einer Zitrone

10 g fein gehackte Pistazien

### Die Eier trennen.

Eiweiß und 1 El Wasser steif schlagen.

75 g Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen.

Alles Eigelb einzeln unterrühren.

Mehl und Backpulver unterheben.

Auf ein mit Backpapier belegtes BACKBLECH ca. 32 x 37 cm streichen.

Im heißen Ofen bei 200 Grad ca. 10- 12 Minuten backen.

Den Biskuit auf ein mit 30 g Zucker bestreutes Tuch stürzen.

Das Papier abziehen.

Das Tuch über die Teigländer schlagen.

Den Biskuit auskühlen lassen.

Die Gelatine einweichen.

Ausdrücken, auflösen.

Mit ¼ Liter Apfelsaft und Cidre verrühren.

Kühlen.

Die Melisse in Streifen schneiden.

250 g Sahne und 2 El Zucker steif schlagen.

Sobald der Saft zu gelieren beginnt, die Sahne in 2 Portionen unterrühren.

Die Melisse zufügen.

Ca. 10 Minuten kühl stellen.

Die Creme auf die Biskuit Platte streichen.

An einem kühlen Ort ca. 20 Minuten anziehen lassen.

Die Biskuit Platte der Länge nach in ca. 6 cm lange Streifen schneiden.

Einen Streifen vorsichtig zu einer Schnecke aufrollen.

Auf eine Tortenplatte stellen.

Übrigen Streifen nacheinander darumwickeln.

Um die Torte einen Tortenring legen.

Die Torte in eine runde Form drücken.

Die Torte ca. 2 3 Stunden kühl stellen.

Die Äpfel entkernen, in Spalten schneiden.

Im Zitronensaft, 2 -3 El Zucker und dem restlichen Apfelsaft 2 3 Minuten dünsten.

Anschließend abtropfen und auskühlen lassen.

Den Ingwer würfeln.

Restliche Sahne steif schlagen, dabei übrigen Zucker und Aroma unterrühren.

Die Torte mit Sahne einstreichen.

Mit Apfel Spalten belegen.

Mit Ingwer und Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 320 kcal

E 6 g, F 17 g, KH 32 g

### Apfel Sachertorte 1 Ei M

Mürbeteig:

125 g Butter,

125 g Zucker,

1 Ei,

1 Pkg Vanillezucker,

250 g Mehl,

½ Pkg Backpulver,

Teig wie üblich zubereiten und in eine Springform mit 28 cm Ø geben, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen.

### Füllung:

1 kg Äpfel schälen und in Würfel oder dünne Scheiben schneiden. Auf den Teig geben.

¾ L Apfelwein,

180 g Zucker,

1 Pkg Vanillezucker,

2 Pkg Vanillepudding, zu einer Creme kochen.

Heiße Masse auf die Äpfel gießen Torte

60 Minuten bei 175°C backen

In der Form erkalten lassen,

2 Be Sahne und

1 Sahnesteif schlagen und auf den Kuchen Verteilen. Mit Kakao bestäuben

### Apfel Torte 1 Ei M

16 stücke

250 g Mehl 500 ml Apfelsaft  
1 TI Backpulver  
2 pk Puddingpulver  
Vanille  
100 g Butter o. Margarine kalt  
500 ml Weißwein  
300 g Zucker

250 ml Schlagsahne

1 Ei Gew. Klasse 3  
100 ml Eierlikör zum Verzieren  
1 kg Säuerliche Apfel

Wird schon am Vortag gebacken.

1. Mehl, mit Backpulver vermischt, Fett, 100 g Zucker, Ei und 2 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Äpfel schälen, entkernen und kleinschneiden. 2/3 des Teiges auf einem gefetteten Springformboden 28 cm ausrollen. Formrand darum schließen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen. In die Form legen und am Rand ca. 3 cm hochdrücken. Äpfel auf dem Boden verteilen.

3. 5 EL Apfelsaft und Puddingpulver verrühren. Rest Saft, Wein und 200 g Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen lassen und über die Äpfel gießen.

4. Im vorgeheizten Backofen E Herd 175°C / Gasherd Stufe 2 ca. 1 Std. backen. Torte auskühlen lassen und abgedeckt über Nacht kalt stellen.

5. Kurz vor dem Servieren Sahne steif schlagen und auf die Äpfel streichen. Eierlikör gleichmäßig darüber träufeln.

Zubereitungszeit ca. 2 Std. Wartezeit ca. 12 Std.

Pro Stück ca. 330 kcal.

Apfel Torte auf Marzipan Nussboden I 4 Ei M

50 g Haselnüsse  
180 g Dinkel gem  
130 g Mondamin

1 Prise Salz  
75 g Puderzucker gesiebt  
130 g Butter

#### 4 Ei, 3 trennen

1 Prise Salz  
130 g Marzipanrohmasse \*1  
2 Ei Rum 54 %  
230 g Vollrohrrohrzucker  
1 TI Weinsteinbackpulver  
1 kg Boskop 5 St = 1,1 kg  
500 ml grauer Burgunder Weißwein  
1 TI Zimt gem  
1 Zitrone Saft davon  
6 TI gem Gelatine 2 Tüten

#### 400 g Schlagsahne

1 Tüte Bourbon Vanillezucker

#### 200 - 400 g Schlagsahne

2 Tüten Bourbon Vanille Zucker  
evtl Sahnesteif

#### zum Verzieren :

Mandelkrokant \*2

2 x Backpapier  
26 cm Springform

#### Zubereitung

aus

50 g Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten, bis die Haut platzt, zwischen Backpapier legen, mit der flachen Hand drauf, rollen, die Haut entfernen, die sich gelöst haben. Dann mahlen.

100 g Dinkel gem  
75 g Mondamin 2 sehr gut gehäufte Ei  
1 Prise Salz  
50 g Puderzucker gesiebt  
130 g Butter in kleine Würfel schneiden,  
1 Ei

zu einem glatten Teig verkneten, bei mir klebte der Teig, nicht weiter tragisch, in Backpapier eingerollt, ab in den Kühlschrank, 30 min ruhen lassen.

Gebrauchtes Geschirr abwaschen, aufräumen.

Backofen auf 175 °C vorheizen

Springform mit Backpapier auslegen.  
Teig hinein drücken, erst Handballen , dann Handrücken.  
Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca 10 min backen.

130 g Marzipan mit  
25 g Puderzucker gesiebt +  
2 El Rum +  
2 El Wasser verrühren.  
Mürbeteig mit der Marzipanmasse bestreichen,  
ist so gut wie unmöglich, da der Teig ja nur angebacken ist,  
geht weder mit Pinsel noch mit ...böse Wörter..  
habe es mit 2 TL Häufchenweise aufgetragen, + ein wenig verteilt.  
3 Ei getrennt  
Eiweiß +  
3 El warmes Wasser +  
1 Prise Salz  
steifgeschlagen, dann erst 100 g Zucker langsam einrieseln lassen, + weitergeschlagen,  
Eigelb verrührt + unterheben.  
Da der Behälter zum Eischnee schlagen zwar richtig ist, schmal + hoch ,  
aber nicht ausreichen um noch was dazu zu mischen, habe ich diese Masse in eine Schüssel umgefüllt.

80 g Dinkel gem  
50 g Mondamin +  
Weinsteinbackpulver  
1 Prise Salz vermischen  
+ unter die Ei Zucker Masse vorsichtig heben, nicht mit Handquirl.  
Dann die Teigmasse auf den Marzipanboden verteilen.

Weitere 20 min backen bei 175°C .

Auskühlen lassen,  
habe nur den Ring entfernt, dann mit dem Backpapier , vom Boden, auf ein Kuchenrost gezogen.

Wieder alles abgewaschen, aufgeräumt.

Äpfel schälen Schale essen, konnte nicht widerstehen entkernen, klein schneiden.  
500 ml Wein  
130 g Vollrohrrohrzucker  
1 TL Zimt  
1 TL Zitronensaft  
5- 10 min kochen.

Gelatine in 12 El Wasser anrühren, + 10 min quellen lassen.

Und unter den heißen aber nicht mehr kochenden Apfelkompott rühren.  
Kühl stellen, dabei gelegentlich umrühren.  
eine Zeitangabe hier zu, wäre irreführend, in einem Rezept stand 3-4 Std.  
Blödsinn, ich stellte den Topf, mit Sieb als Deckel, nach draußen, da waren es Minus 2 Grad,  
konnte in der Zwischenzeit , Hund + Katzen abfüttern, pikanten Reisetopf fertig machen, essen, dabei gab es den Rest Wein , wieder abwaschen, aufräumen , Dauer ca 70 - 80 min,

Wenn das Kompott zu gelieren beginnt ,

400 g Sahne +

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker, steif schlagen + unterheben.

Kuchenboden 1 x quer durchschneiden, abheben.

Um den unteren Kuchenboden einen Tortenring legen.

Da ich den Kuchenboden noch auf dem Backpapier hatte, schob ich den Tortenboden wieder runter , stellte das Backpapier wieder hoch, stülpte den Ring drüber, schloss ihn, sortierte das Backpapier + goss dann Apfelkompott - Sahnemasse auf den Teig, verteilen,

2. Boden drauf legen.

Der Boden war jetzt oberhalb des Backpapier, also auch höher als die Springform.

Dann wieder kalt stellen. Diesmal aber nicht draußen, Vielleicht kommen dann Mitesser .

Lasse ihn über Nacht stehen.

Apfel zum Verzieren schenke ich mir.

Tortenring entfernen

Backpapier auch

400 g Schlagsahne + kam mit 200 g nicht aus

2 Tüte Bourbon Vanille Zucker, steif schlagen.

2 Tüten Sahnesteif

Torte damit rund herum + oben einstreichen + mit Krokant bestreuen, + ein wenig andrücken

Da ich die Torte nicht gleich essen kann , + damit mir die Sahne nicht weg läuft, wird sie mit Sahnesteif geschlagen.

Hält sich auch dann bis zum nächsten Tag.

Arbeitszeit insgesamt , ist mit 90 min angegeben, vielleicht für Profis , schlecht zu berechnen,

denn während der Ruhe- + Auskühlphasen, muss ja auch gearbeitet werden, sauber machen, es sei denn man wirft alles gebrauchte Geschirr + Behälter weg.

Also bis zum schließen des 2. Bodens habe ich ca 3 h in der Küche verbracht, heute für den Rest , noch insgesamt 30 min, inklusive

aufräumen

Mittwoch, 4. Januar 2006. + Donnerstag, 5. Januar 2006

Fazit

Die Torte ist gut 9 cm hoch , gut 4 cm die Apfelsahne ,  
der Marzipanboden kam gut zur Geltung,  
geschmacklich sehr gut aufeinander abgestimmt, nicht zu süß ,  
konnte nicht widerstehen, in die Sahne muss einfach Vanille Zucker rein.

Das folgende wurde schon ein paar Tage vorher, zwischen durch gefertigt

\*1

Da ich keine Mandel im Haus hatte

Stelle ich das Marzipan mit 300 g Walnüsse feingehackt + ca 10 bittere  
Mandeln, ausgezogen + 150 g Puderzucker + 1 cl Rum 54 % her, einge-  
packt in Alufolie. Kam dann noch in den Backofen, bis 80°C für ca 20 min  
im Innern der Kugel waren.

Wurde nicht alles gebraucht, nicht tragisch.

\*2

Krokant wurde aus

125 g Vollrohrrohrzucker

150 g gehobelte Mandeln

1 El Butter / ungehärtete Margarine

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

alle Zutaten im Topf verrühren + bräunen lassen, auf ein mit Backpapier  
ausgelegtes Blech streichen. Abkühlen lassen, dann zerkrümeln .

habe einfach noch ein Bogen rauf gelegt, erst mit der Hand , dann auch  
mit dem Nudelholz, drüber gerollt. Der Rest wird so zwischendurch geges-  
sen.

Hans60

Apfel Torte auf Marzipan Nussboden II 4 Ei M

50 g Haselnüsse

175 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

125 g Butter

4 Eier



125 g Marzipanrohmasse  
2 El Mandellikör  
225 Zucker  
1 TI Backpulver  
1 kg Apfel  
½ l Weißwein  
1 TI Zimt  
3 El Zitronensaft  
2 Tüte gemahlene Gelatine

600 g Schlagsahne  
1 Apfel

### zum Verzieren

2 El Haselnuss-Krokant

Nüsse rösten, fein mahlen. 100 g Mehl, 75 g Stärke, Nüsse, Salz, 50 g Puderzucker, Fett und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min kühl stellen. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Teig hineindrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen,

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 10 Min backen.

Marzipan, übrigen Puderzucker, Mandellikör und 2 El Wasser verrühren. Mürbeteig mit der Marzipanmasse bestreichen. Übrige Eier trennen. Eiweiß und 3 El warmes Wasser steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben. Übriges Mehl, restliche Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben. Vorsichtig unterheben und auf der Marzipanmasse verteilen. Weitere 20 Min bei 175 °C backen. Auskühlen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit Wein, restlichem Zucker, Zimt und 1 TI Zitronensaft 5-10 Min kochen. Gelatine mit 12 El Wasser anrühren. 10 Minuten quellen lassen und unter das heiße Apfelkompott rühren. Kühl stellen, dabei gelegentlich umrühren. 400 g Sahne steif schlagen. Wenn das Kompott zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Boden einmal quer durchschneiden. Um unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Boden darauf legen. 2-3 Std kühl stellen. Apfel zum Verzieren vierteln entkernen und in dünne Spalten schneiden. Übrigen Zitronensaft und 50 ml Wasser aufkochen, Apfelspalten darin 3-4 Min dünsten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Tortenring entfernen. Übrige Sahne steif schlagen, Torte damit rundherum einstreichen und verzieren. Mit Krokant bestreuen. Mit Apfelspalten belegen.

Apfel Torte aus Polen 2 Eigelb

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter  
200 g Zucker

### 2 Eigelb

1 kg Äpfel, saure  
1 Tortenboden Biskuitboden oder Biskuits  
250 g Nüsse oder Mandeln  
100 ml Wein Punsch!  
Früchte, zum Garnieren - frisch oder aus der Dose  
2 Pck. Gelee Früchtegelee

### Zubereitung

Butter, Zucker, Eigelb zu einer Masse umrühren. Äpfel auf einer Reibe grob reiben, zu der Masse dazugeben. Mandeln oder Nüsse, oder beides hacken und zu der Masse dazugeben. Den Boden einer Springform mit Biskuits, oder Biskuitboden auslegen, mit Punsch beträufeln, die Apfelmasse darauf legen. Mit Früchten garnieren und abgekühltes Früchtegelee darüber gießen. In den Kühlschrank stellen.  
Nach einigen Stunden aus der Form lösen und servieren

18.4.03 Lucbor1 CK

### Apfel Torte mit Cidrecreme 3 Ei M

Zutaten für 12 Stücke:

#### Für den Teig:

1 unbehandelte Zitrone  
125 g Butter/Margarine  
100 g Zucker  
3 Eier Größe M  
175 g Mehl  
30 g Speisestärke  
1 TL Backpulver

#### Für die Füllung:

3 Äpfel ca. 650 g  
4 Blatt weiße Gelatine  
1/8 l Cidre franz. Apfelwein  
40 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker

250 g Schmand

## 400 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger  
Krokant und Minze

### Zubereitung:

1. Zitrone waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Weiches Fett und Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Zitronenschale mischen und unter die Fett Eimasse rühren.
2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm 8 füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200° C/ Gasherd: Stufe 3 ca. 20 Minuten backen.  
Herausnehmen, Springformrand entfernen und Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. 1 1/2 Äpfel in Spalten schneiden, Rest würfeln. Zitrone auspressen. Äpfel damit beträufeln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Cidre, 4 Esslöffel Zucker und Vanille Zucker aufkochen. Apfelspalten ca. 2 Minuten darin dünsten. Herausnehmen, abtropfen lassen. Apfelwürfel ebenfalls 2 Minuten dünsten. Einige Würfel zum Verzieren herausnehmen und beiseite stellen. Gelatine ausdrücken und im Apfelkompott auflösen. Auskühlen lassen.
4. Schmand unterrühren und im Kühlschrank halbfest werden lassen. Sahne steif schlagen, eine Hälfte unter die halbfeste Apfelcreme rühren.
5. Boden 1 x durchschneiden. Auf den unteren Boden die Apfelcreme streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken, etwas andrücken und mit Rest Sahne bestreichen. Apfelspalten und restliche Apfelwürfel auf der Sahne verteilen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen. Mit Krokant und Minze verzieren.

Zubereitungszeit: 45 Min.

## Apfel Torte mit Eierlikör 1 Ei M

100 g Zucker,  
200 g Butter,  
300 g Mehl,

1 Ei,

Einen Mürbteig kneten und eine Springform damit auslegen.

### Für die Fülle

½ l Weißwein,  
½ l Apfelsaft,  
120 g Zucker,

2 Pkg Puddingpulver Vanille  
Aus diesen einen Pudding kochen.

1 kg Äpfel klein schneiden und mit dem Pudding vermischen. Auf den Teig geben und **bei 180° ca. 1 Stunde backen**. Auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**1 Becher Schlagsahne** steif schlagen und auf der Torte verteilen. Darüber eine dicke Schicht **Eierlikör** verstreichen und noch mal für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen

### **Apfel Torte mit Nüssen** 4 Ei M

. 16 STÜCKE  
50 g geröstete, gemahlene Haselnüsse,  
175 g Mehl  
125 g Speisestärke,  
1 Prise Salz  
75 g Puderzucker  
125 g Butter/Margarine

#### **4 Eier**

125 g Marzipanrohmasse  
**2 El Amaretto Mandellikör**  
225 g Zucker,  
1 TI Backpulver  
1 kg Äpfel,  
**1/2 l Weißwein**  
1 TI Zimt,  
El Zitronensaft  
2 Päckchen gem, weiße Gelatine

#### **600 ml Schlagsahne**

2 El Haselnuss Krokant  
evtl. Apfelspalten zum Verzieren

1. Haselnüsse mit 100 g Mehl, 75 g Stärke, Salz, 50 g Puderzucker, Fett und 1 Ei verkneten. Zugedeckt 30 min kalt stellen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø drücken, mehrmals einstechen. Im heißen Ofen E Herd 175°C; Umluft 150°C; Gas Stufe 2 ungefähr 10 min backen.

2. Marzipan, Rest Puderzucker, .Amaretto und 2 El Wasser vermengen. Den Teig damit bestreichen. Übrige Eier trennen. Eiweiß und 3 El warmes Wasser steif schlagen. 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb zufügen, Mehl und Stärkereste mit Backpulver mischen, über die Eimischung sie-

ben und auf der Marzipanmasse verteilen. Bei gleicher Temperatur 20 min backen.

3. Äpfel in Stücke schneiden und mit Wein, Rest Zucker, Zimt und Zitronensaft 8 min köcheln. Gelatine mit 12 El Wasser anrühren. 10 min quellen lassen, in das Kompott geben. Etwa 4 Stunden kühlen. 400 ml Sahne steif schlagen, unterheben.

4. Boden waagerecht halbieren. Um den unteren einen Tortenring legen. Apfelmasse darüber verteilen. Den zweiten darauf setzen, 2- 3 Stunden kalt stellen.

5. Die übrige Sahne steif schlagen und den Kuchen damit bestreichen. Den Rest als Tuffs darauf spritzen. Krokant darüber streuen. Mit Apfelspalten belegen

Zeitaufwand ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

**Nährwert pro Stück ca.** 1970 kJ/470 kcal E 7 g, F 26 g, KH 47 g

Vida Nr. 10/03

## Apfel Wein Torte I 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig

250 g Mehl

125 g Margarine

70 g Zucker

**1 Ei**

1 TL Backpulver

**Für den Belag**

6 Äpfel, geschält, in Scheiben geschnitten

375 ml Saft Multivitaminsaft

**375 ml Wein, weiß oder Sekt**

200 g Zucker

2 Pkt. Puddingpulver, Vanille

**2 Becher Sahne**

Mandeln, gehobelt

Zimt

## Zubereitung

Aus Mehl, Margarine, Zucker, Ei und Backpulver einen Knetteig herstellen und diesen in eine Springform geben. Dabei den Teig auch am Rand hochdrücken.

Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel auf den Teig legen. Saft, Wein und Puddingpulver wie normalen Pudding kochen und über die Äpfel gießen.

Den Kuchen jetzt bei 180° 1,5 Stunden backen.

Den Kuchen nun 24! Stunden stehen lassen.

Vor dem Servieren 2 Becher Sahne schlagen und auf der Apfelmasse verteilen. Den Kuchen jetzt nur noch mit Mandeln und Zimt bestreuen.

10.5.02 Nilpferd CK

## Apfel Wein Torte II 1 Ei M

Zutaten für den Teig

125 g Butter,

125 g Zucker,

1 Ei,

250 g Mehl,

1 P. Vanillezucker,

1 TL Backpulver

### Für die Füllung

1 kg Äpfel,

1 Flasche Weißwein 0,75 l,

2 P. Vanillepuddingpulver,

200 g Zucker,

1 P. Vanillezucker

### Zum Verzieren

2 Becher Sahne,

Kakao

### Zubereitung

Aus den angegebenen Teigzutaten einen Mürbteig zubereiten und in eine Springform geben. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Für die Füllung Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und auf den Teigboden geben. Aus Weißwein, Puddingpulver, Zucker und Vanillezucker einen Pudding kochen. Den fertigen flüssigen Pudding noch heiß über die Äpfel geben.

Bei 180 ° ca. 90 min backen

und in der Form ganz auskühlen lassen. Mit geschlagener Sahne verzieren und Kakao darüber sieben.

## Apfel Wein Torte III 1 Ei M

### Für den Knetteig:

225 g Mehl,  
1 gestr. TL Backpulver,  
75 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,  
1 Prise Salz,

1 Ei,

75 g weiche Butter

### Für die Füllung:

1 kg Äpfel,  
2 Tüte Vanillepuddingpulver,  
100 g Zucker,  
2 Tüte Vanillezucker,  
375 ml Weißwein,  
375 ml klarer Apfelsaft

### Zum Verzieren und Garnieren:

400 ml Schlagsahne,  
2 Tüte Sahnesteif,  
2 Tüte Vanillezucker,  
gehackte Pistazienkerne

Für den Knetteig Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und etwa 1 Stunde kalt stellen. Zwei Drittel des Teiges auf einem gefetteten Springformboden ausrollen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Aus Puddingpulver, Zucker, Vanillezucker, Wein und Apfelsaft nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten. Die Apfelwürfel sofort unterrühren und die Masse auf den Teig geben. Die Form in den Backofen Mitte schieben und bei

ca. 170 Grad etwa 50-60 Minuten backen.

Die Torte in der Form auf einen Kuchenrost stellen, etwa 15 Minuten abkühlen lassen, den Springformrand lösen und abnehmen. Den Kuchen 3-4 Stunden kalt stellen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und den Tortenrand damit verzieren. Torte mit Pistazienkernen garnieren.

TIP: Den Pudding anstelle der Weißwein-Apfelsaft-Mischung mit 750 ml Apfelsaft kochen.

## Apfel Weintorte 1 Ei M

### Für den Knetteig

225 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker  
1 Prise Salz

### 1 Ei

75 g weiche Butter

### Für die Füllung

1 kg Äpfel  
2 Pck. Pudding Pulver Vanille Geschmack  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker  
375 ml = 3/8 l Weißwein  
375 ml = 3/8 l Apfelsaft, klar

### Zum Verzieren

### 400 ml Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif  
1 Pck. Vanille Zucker  
Pistazienkerne

Für den Teig das Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen hinzufügen, mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 1 Stunde kalt stellen. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform 26 cm, Boden gefettet ausrollen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen, so an die Form drücken, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, würfeln. Aus Pudding Pulver, Zucker, Vanille Zucker und Flüssigkeit einen Pudding zuberei-



ten. Die Apfelwürfel sofort unterrühren. Masse in die vorbereitete Form geben.

Ober /Unterhitze etwa 170 °C vorgeheizt

Heißluft etwa 150 °C nicht vorgeheizt

Gas etwa Stufe 3 nicht vorgeheizt

**Backzeit 50 -60 min.**

Das Gebäck in der Form auf einen Kuchenrost stellen, etwa 15 min abkühlen lassen. Den Springformrand lösen, abnehmen, Den Kuchen 3 4 Stunden kalt stellen.

Zum Verzieren die Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanille Zucker nach Anleitung steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen. Den Tortenrand damit verzieren, mit geschnittenen Pistazienkernen garnieren.

### **Veränderung**

Den Pudding mit 750 ml = 3/4 l Apfelsaft kochen.

### **Apfel Weintorte 1 Ei**

125 g Butter,

125 g Zucker,

1 Pkg Vanillezucker,

**1 Ei,**

250 g Mehl,

1 TL Backpulver,

### **Belag :**

**¾ l Apfelwein,**

250 g Zucker,

1 Pkg Vanillezucker

2 Pkg Vanillepuddingpulver

1 kg Äpfel,

Mürbteig herstellen und diesen über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Eine gefettete Springform mit dem Teig auslegen, am Rand hochziehen. Für den Belag aus Apfelwein, Zucker, Vanillezucker und Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen und erkalten lassen. Äpfel schälen, kleinschneiden und gut mit dem Pudding vermengen. Die Apfel - Puddingmischung auf den Mürbteig geben und glattstreichen.

**Bei 175°C ca. 85-90 Min. backen.**

Den Kuchen über Nacht in der Springform erkalten lassen und vor dem servieren mit steifgeschlagenem Schlagsahne bestreichen und mit Kakao-pulver bestreuen.

### Apfel Zimt Torte 1 Ei M

Für den Teig  
150 g Butter  
175 g Zucker  
225 g Mehl

#### 1 Ei

1/2 Päck. Backpulver  
Für den Belag  
5- 6 Äpfel Boskop, Jonagold oder Cox Orange

#### 1/2 l süße Sahne

Mandeln, geraspelt  
Zimt  
Zucker

#### 1/4 l Weißwein

1 Päck. Tortenguss, klar

Mehl mit Backpulver vermischen. Butter und Zucker schaumig rühren, Ei hinzugeben und verrühren. Mehl nach und nach zugeben. Teig teilen und in zwei Springformen 24 cm Ø füllen.

#### Bei 180°C in ca. 15 min. zwei Böden backen.

Böden aus der Form nehmen und jeden mit Mandeln, Zimt und Zucker bestreuen.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Weißwein erhitzen, die Apfelspalten hinzugeben und ca. 3 min darin dünsten.

Apfelspalten herausnehmen und den Wein Saft mit dem Tortenguss andicken, dann auf einem Boden verteilen. Die Apfelspalten darauf legen.

Sahne steif schlagen, auf Apfelspalten geben und mit dem zweiten Boden bedecken.

### Feine Apfel Creme Torte mit Krokant 4 Ei M

50 g Haselnusskerne  
175 g Mehl  
1 Prise Salz  
125 g Speisestärke

75 g Puderzucker  
125 g kalte Butter

#### 4 Eier

125 g Marzipan Rohmasse  
2 El Amaretto ital. Mandellikör  
225 g Zucker  
1 TI Backpulver  
1 kg Äpfel  
1 TI Zimt  
1/2 1 Weißwein  
3 El Zitronensaft  
2 Päckchen gemahlene weiße Gelatine

#### 600 g Schlagsahne

1 rotbackiger Apfel und  
2 El Haselnuss Krokant

1. Haselnüsse rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. 100 g Mehl, Salz, 75 g Stärke, gemahlene Nüsse, 50 g Puderzucker, Butter und 1 Ei glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 min kühl stellen.  
2 Springform 26 cm Ø mit Backpapier auslegen. Teig auf den Formboden drücken, mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 10 min backen.

3. Marzipan, übrigen Puderzucker, Likör und 2 Esslöffel Wasser verrühren. Boden mit der Masse bestreichen. Übrige Eier trennen, Eiweiß und 3 Esslöffel Wasser steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben, Übriges Mehl, restliche Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben. Auf das Marzipan geben. Ca. 20 min backen. Auskühlen lassen.

4. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Mit Zimt, Wein, übrigem Zucker, und 1 Teelöffel Zitronensaft 5-8 min kochen. Gelatine in 12 Esslöffel Wasser anrühren. 10 min quellen lassen, in das heiße Kompott rühren. Unter gelegentlichem Rühren 3-4 Stunden kühlen. 400 g Sahne steif schlagen und unter das gelierende Kompott heben. Tortenboden durchschneiden, um den unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Tortenboden darauf setzen. 2-3 Stunden kühlen.

5. Apfel vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und im restlichen Zitronensaft mit 50 ml Wasser 3-4 min dünsten. Abtropfen lassen. Übrige Sahne steif schlagen. Torte damit einstreichen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Torte damit verzieren. Tortenrand und Tuffs mit Krokant bestreuen. Torte mit Apfelspalten belegen.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 2 1/4 Std. ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 470 Fett/Stück ca. 26 g

Avanti Nr. 35/02

## Feine Apfel Torte 5 Ei + 1 Eigelb M

Vorbereitungszeit 40 min

Zutaten für Springform, 28 cm

### Teig

150 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
Abgeriebene Schale 0,5 Zitrone

### 3 Eier

150 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 TL Backpulver

### Füllung

1 Kg Boskopäpfel  
0,5 L trockener Weißwein  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
Schale 0,5 Zitrone

### Weißwein

1 Päckchen gemahlene Gelatine  
3 EL kaltes Wasser  
1 gehäufter TL Speisestärke  
2 EL Zucker

### 3 Eigelb

2 EL Zitronensaft  
4 EL Calvados

0,5 L Sahne

### Garnierung

5 EL Apfelgelee

### 2 Eiweiß

100 g Zucker  
4 EL Mandelhobel

## Zubereitung

Nach und nach die Teigzutaten verarbeiten und in die gefettete Form einfüllen und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und dann einmal quer halbieren.

Zwischenzeitlich die Äpfel vierteln, schälen und entkernen. Jedes Viertel in 3 Spalten schneiden

Wein, Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale aufkochen, die Apfelspalten portionsweise dünsten nicht zu weich. Mit einem Schaumlöffel aus dem Sud heben und Abkühlen lassen. Den gesiebten Apfelsud mit Weißwein auf 200 ml auffüllen.

Das Gelatinepulver mit Wasser anrühren und 10 min quellen lassen.

Speisestärke mit Apfel/Wein Sud, Zucker und Eigelb unter Rühren aufkochen und vom Herd nehmen, sobald die ersten Blasen aufsteigen.

Gelatine und Zitronensaft unterschlagen und abkühlen lassen. Zwischendurch immer wieder mal umrühren.

Sobald die Creme zu gelieren anfängt Calvados und steif geschlagene Sahne unterheben.

Die untere Hälfte des Tortenbodens mit den Apfelspalten belegen, einen Tortenring um den Kuchen spannen und mit der Apfelcreme auffüllen, glattstreichen und kühl stellen.

Den oberen Tortenboden mit glattgerührtem Apfelgelee bestreichen und in 12 Stücke schneiden. Eiweiß mit Zucker sehr steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und längs auf die Tortenstücke spritzen. Mit Mandelplättchen bestreuen und unter dem [Grill im Backofen solange überbacken](#), bis das Eiweißbaiser zu bräunen beginnt. Die Tortenstücke abkühlen lassen und dann auf den Kuchen aufsetzen.

Bis zum Servieren kühl stellen.

## Backzeit 30 min

E Herd 200°

Gas 3 bis 4

Heißluft 175°

## Festliche Apfel Torte M

Mit luftigen Blätterteigböden zubereitet  
für ca. 12 Stücke

300 g TK Blätterteig

1 kg säuerliche Apfel

6 cl Calvados

160 g Zucker

5 Bl. Gelatine

500 ml Milch

1 Pck. Vanillepuddingpulver

250 ml Sahne

250 ml Weißwein

1 geh. El Speisestärke

### Zubereitung

1. Den Blätterteig auftauen lassen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten teilen. Obst mit 2 cl Calvados, 50 g Zucker mischen. Zugedeckt 60 Min. ziehen lassen. Blätterteigplatten übereinander legen, etwas ausrollen, dann halbieren und zu 2 runden Böden o 28 cm ausrollen. 30 Min. ruhen lassen.

2. Ofen & Herd auf 200 Grad Umluft 180 Grad vorheizen.

Blätterteig auf kalt abgespülte Bleche legen, einstechen und je 15 -20 Min. backen.

3. Die Gelatine einweichen. 100 ml Milch mit Puddingpulver, 60 g Zucker anrühren. Übrige Milch aufkochen, angerührtes Pulver unterziehen, aufkochen und etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und in der Puddingmasse auflösen. 4 cl Calvados einrühren, 30 Min. kühlen. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme heben,

4. Unteren Boden mit einem Tortenring umschließen und mit 3/4 der Creme bestreichen, 2. Boden und restliche Creme darauf geben. Die Äpfelspalten abtropfen lassen, Torte damit belegen.

5. Wein mit 50 g Zucker aufkochen. Angerührte Speisestärke angießen und unter Rühren aufkochen, bis sie klar ist. Torte mit dem Guss überziehen und evtl. mit Mandeln, Mandelblättchen sowie Sahnetupfen verzieren.

Zubereitungszeit 75 min

Pro Stück ca. 330 kcal, Eiweiß 4 g, Fett 16 g, Kohlenhydrate 36 g

Lisa Nr. 7/03

### Großmutter's Apfelwein Torte 1 Ei M

Zutaten für Springform 26 cm:

Teig:

125 g Margarine

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

### Füllung:

850 g säuerliche Äpfel

### 0,7 l Apfelwein

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

### 400 ml Sahne

Kakaopulver

### Zubereitung:

Die Teigzutaten verkneten und in eine gefettete Springform Boden und Rand drücken.

Äpfel vierteln, entkernen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Puddingpulver mit Apfelwein und Zucker nach Packungsangabe aufkochen, dann mit den Äpfeln vermischen. Apfelmasse in die Backform einfüllen und auf 2. Schiene von unten im vorgeheizten Backofen backen.

Kuchen in der Form gut auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer aus der Form lösen und auf eine Platte geben. Sahne steif schlagen, mit einem Spritzbeutel Tupfenweise auf die Torte geben. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren und dann fein mit Kakaopulver bestreuen

Vorbereitungszeit: 30 min

Backzeit: 1 Stunde 30 min

E-Herd: 175°

Gas: 2

Heißluft: 150°

### Mohn Apfel Torte 3 Ei + 1 Eigelb

Teig

400 g Mehl

200 g Butter

100 g Zucker

### 2 Eigelbe

### Füllung

1 kg süß säuerliche Äpfel z.B. Boskop

Saft von 1 1/2 Zitronen

2 EL brauner und weißer Zucker

100 g Mohnsamen

50 ml Rotwein

### 2 Eigelbe

120 g Zucker

### 3 Eiweiße

#### zum Belegen

etwa 200 g süß säuerliche Äpfel  
20 g Butter  
2 -3 EL Zucker

#### zum Bestreuen

2 -3 EL Aprikosenmarmelade

#### außerdem

Fett für die Form

Einen Mürbeteig aus Mehl, Fett, Zucker und Eigelben bereiten. Kalt stellen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten teilen. Mit Zitronensaft und 2 EL braunem Zucker vermischen. Den Teig leicht ausrollen. Zwei Drittel auf en gefetteten Springformboden 8 24 cm legen, breit drücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, Springformrand darumlegen, schließen. Mit dem übrigen Teig einen 3 cm hohen Rand hoch drücken. Den Elektro Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mohn mit einem Elektro Zerkleinerer mahlen, mit dem Saft einer Zitrone und dem Rotwein vermischen. 2 Eigelbe mit 60 g Zucker schaumig rühren und unter den Mohn ziehen. 3 Eiweiße mit 60 g Zucker steif schlagen. Mit den Äpfeln vorsichtig vermischen und alles in die Springform füllen. Übrige Äpfel schälen, halbieren, entkernen, in Spalten teilen. Rosettenförmig auflegen. Die Butter in Flöckchen und den Zucker darüber verteilen.

Etwa 70 min auf der mittlerer Schiene backen.

Die Aprikosenmarmelade durch ein Sieb streichen, erwärmen und die Kuchenoberfläche damit bestreichen.

### Rengsdorfer Apfel Torte 1 Ei

#### Mürbeteig

300 g Mehl  
150 g Butter  
100 g Zucker

#### 1 Ei

2 TI Backpulver

#### Belag



1 kg geraspelte Äpfel  
¾ l trockener Weißwein  
200 g Zucker  
2 P. Vanillepudding Pulver

### Haube

### 2 Becher Sahne

2 Sahnesteif  
Zimt und Zucker zum Bestreuen

### Zubereitung

Mürbeteig herstellen, ausgerollt auf rundes Blech Springform legen und den Rand hochziehen.

Das Puddingpulver mit etwas Wein glattrühren, den restlichen Wein mit Zucker aufkochen.

Das angerührte Puddingpulver dazugeben und nochmals aufkochen.

Geriebene Äpfel unterheben und auf dem Mürbeteig verteilen. Das Ganze bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen etwa 1 ¼ Stunden backen und in der Form gut auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und auf den Apfel Kuchen auftragen, mit Zimt und Zucker bestreuen.

### Alles andere

### Apfel Biskuit Torte 6 Ei

### 6 Ei trennen

120 g Zucker,  
je 75 g Speisestärke und Mehl,  
2 große Äpfel,  
Apfelgelee,  
Puderzucker

### Zubereitung

Eigelb in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach etwa 2/3 des Zuckers einrieseln lassen. Solange rühren, bis die Masse hellgelb ist. Eiweiß mit dem Handrührgerät Rührbesen anschlagen, dann nach und nach restlichen Zucker zufügen. Auf höchster Stufe das Eiweiß schnittfest schlagen,

Eischnee auf die Eigelbmasse gleiten lassen. Darüber das mit Speisestärke vermischte Mehl geben. Mit dem Rührlöffel Eigelb, Eischnee und Mehl durch vorsichtiges Unterheben miteinander verrühren.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, vierteln, auf einer großen Rohkostreibe raspeln. Unter den Teig ziehen.

Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegten Springform 26 cm Durchmesser geben und glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 40 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Gasherd. Stufe 1 bis 2

Umluftherd 150 bis 160 Grad

Kuchen aus der Form lösen.

Apfelgelee glattrühren und gitterförmig auf den Biskuit verteilen.

Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Dazu vanillisierte Schlagsahne

Anmerkung nicht vollwertig genug??

Dann 150 g Ur-Süße statt Zucker verwenden.

75 g Weizenvollkorn mal statt Mehl verwenden.

Fruchtzucker statt Puderzucker nehmen.

Apfel Karamell Tarte 1 Ei

Für den Mürbeteig

200 g Mehl

100 g kalte Butter

50 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 El Essig

1 Ei

Für den Belag

750 g säuerliche Äpfel

1 Zitrone

1 El Butter

100 g Zucker

2 El Apfelsaft

Zubereitung

Das Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben und in eine Mulde hineindrücken. In Stücke geschnittene Butter, Zucker, Salz, Essig und verquirltes Ei zugeben und grob verkneten.

Mit einem großen Messer krümelig hacken. Diese Streusel schnell zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt mindestens 30 min ruhen lassen. Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, das Kernhaus herausschneiden

und die Viertel in schmale Spalten schneiden. Die Zitrone auspressen und die Äpfel mit dem Zitronensaft beträufeln.

**Ofen auf 200°C vorheizen.** Den Teig durchkneten und auf einer leicht bemehlten Fläche

rund ausrollen. Die Form damit auskleiden, und gut festdrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit den Äpfeln belegen. Butterflöckchen aufsetzen. **Dann 20 min im Ofen bei 180°C backen.** Inzwischen den Zucker in einem Topf bei leichter Hitze schmelzen, Apfelsaft zugießen und unter Rühren zu einer Karamellartigen Konsistenz einkochen lassen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, Temperatur auf 250°C erhöhen. Mit dem Karamell übergießen und in 8 min fertig backen.

Für die Zuckerfäden 200 g Zucker in 5 El Wasser bei milder Hitze schmelzen und langsam zum Kochen bringen. Wichtig ist, dass sich die Zuckerkristalle auflösen. Der Sirup hat die richtige Konsistenz, wenn ein Tropfen davon in kaltem Wasser sofort hart wird. Den Topf nun in ein kaltes Wasserbad stellen. Den folgenden Vorgang wiederholen, bis der Sirup die ideale Temperatur hat eine Gabel hineintauchen, dünne Fäden hochziehen und so lange drehen und wenden, bis sich feine Fäden gebildet haben. Auf dem Kuchen verteilen und servieren.

## **Apfel Milchreis Torte** 5 Ei M

Aus 250 g Butter,  
125 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,

**5 Eier,**

175 g Mehl,  
25 g Speisestärke,  
2 TL Backpulver,

**75 g aufgelöste Kuvertüre** einen Rührteig herstellen.

In eine Springform füllen und

**bei 180°C 15-20 min backen.**

3 Äpfel schälen , in Spalten schneiden und kurz dünsten. Aus

**500 ml Milch,**

75 g Milchreis,

1 Prise Salz,

50 g Zucker und

etwas geriebener Zitronenschale

einen Milchreis kochen und unter die heiße Masse

3 Blatt eingeweichte Gelatine rühren. Erkalten lassen.

**400 ml Sahne** steif schlagen und zusammen mit

einer Msp. Zimt und den Äpfeln unter die erkaltete Masse heben. Den

ausgekühlten Teigboden einmal waagrecht durchschneiden. Mit der Häl-

te der Reismasse füllen, die andere Hälfte obenauf verteilen und glattstreichen. Den Kuchen 2 Std kalt stellen.

100 ml Sahne steif schlagen, und den Tortenrand sowie die -oberfläche damit bestreichen. Nach Wunsch mit Apfelspalten oder Schokodekor verzieren. Als Variationsmöglichkeiten bieten sich für beide Kuchen anderes Obst, ausgekratztes Mark einer Vanilleschote, Schokoraspeln o.ä. .

### Apfel Sandtorte 6 Ei

250 g Butter Margarine  
200 g Zucker  
1 P. Vanille Zucker  
1 Fl. Butter Vanille Aroma  
250 g Mehl  
150 g Speisestärke  
1 P. Backpulver

#### 6 Eier

zum Rührteig verarbeiten. Teighälfte in eine gefettete Springform füllen  
500 g Äpfel  
schälen, in dünne Scheiben schneiden auf dem Teig verteilen  
50 g gehobelte Mandel  
darüber streuen, restlichen Teig darüber geben.

Backzeit: Ober /Unterhitze: 200°C / Heißluft: 180°C / Gas: Stufe 3 4 /  
etwa 50 Minuten

Nach dem Backen Puderzucker bestreuen.

### Apfel Tarte 1 Ei M

Für 6 Stücke  
400 g säuerlich Äpfel z. B. Boskop  
2 EL Zitronensaft  
1/2 Vanilleschote  
50 g Butter oder Diätmargarine  
50 g Schneekoppe Fruchtzucker  
50 g Weizenvollkornmehl

#### 50 ml fettarme Milch

1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

#### 1 Ei

1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor  
Fett für die Form

Zubereitungszeit 60 Minuten

1. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in Scheibchen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Die Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Fett in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zerlassen.
3. Eine Tarteform 22 Zentimeter Durchmesser einfetten. Den Backofen **auf 175 °C Umluft 150 °, Gas Stufe 2 vorheizen.**
4. Den Fruchtzucker, Mehl, Milch, Vanillemark, Zitronenschale, flüssiges Fett, Ei und Meersalz dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Apfelscheiben zu der Masse geben.
5. Den Teig in die Tarteform füllen. Die Tarte im Backofen 35 bis 40 Minuten backen, bis der Kuchen eine goldbraune Farbe hat und gut durchgebacken ist. Die Tarte auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

#### Pro Stück

752/180 kJ/kcal

3 g Eiweiß

8 g Fett

20 g Kohlenhydrate

2 g Ballaststoffe

2 BE

Für eine Springform mit einem Durchmesser von 26 Zehntimern können Sie die Zutatenmenge einfach verdoppeln.

**Apfel Tarte**   **3 Ei**   **M**

#### Für den Mürbeteig

240 g Mehl

160 g Butter

80 g Puderzucker

**1 Ei**

1 Prise Salz

#### Für den Belag

4 mittelgroße mürbe Äpfel

80 g Butter

#### Für den Guss

15 g Speisestärke

400 g Creme fraiche

1 Vanilleschote

40 g Zucker

2 Eier

#### Für den Mürbeteig

Die zu einem Mürbeteig kneten. Diesen in Folie verpackt ca. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen, dann ca. 4 mm stark ausrollen und eine gefettete konische Kuchenform 28 cm Ø mit dem ausgerollten Teig auslegen.

#### Für den Belag

Die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und die Kuchenform mit den Apfelringen belegen. Butter auflösen und die Äpfel einpinseln. Die Tarte im auf 200 Grad Ober Unterhitze vorgeheizten Ofen ca. 45 min backen. **Umluft 180 Grad, ca. 40 min backen**

#### Für den Guss

Stärke mit etwas Creme fraiche anrühren. Vanillemark, restliche Creme fraiche, Zucker, angerührte Stärke und Eier miteinander verrühren. Den fertigen Guss nach der Backzeit von 45 min auf dem Kuchen verteilen und **10 min bei 200 Grad weiter backen.**

### Apfel Tarte aus der Provence M

Für 12 Stücke

#### Für den Teig:

170 g Magerquark

9 El fettarme Milch

2 El Sonnenblumenöl

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Backpulver  
300 g Mehl

### Für den Belag:

1 kg Äpfel  
1 TL Zimt  
2 TL brauner Zucker  
2 EL Rosinen

Zubereitungszeit: 60 Minuten  
Arbeitszeit: 35 Minuten

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Quark, Milch, Öl, Zucker und Salz gut miteinander verrühren. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl dazugeben und die Masse kräftig durchkneten.
2. Den Teig in einer gefetteten Springform ausrollen und einen Rand hoch ziehen.
3. Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel schuppenförmig von innen nach außen auf den Boden geben. Mit Zimt Zucker und Rosinen bestreuen.

Die Tarte im vorgeheizten Backofen 15 bis 25 Minuten backen.

### Pro Stück

829/198 kJ/kcal  
5 g Eiweiß  
4 g Fett  
36 g Kohlenhydrate  
3 g Ballaststoffe  
4 mg Cholesterin  
Aus dem Buch: Fettfrei backen

### Apfel Torte 1 Ei M

Aus  
250 g Mehl  
125 g Zucker

### 1 Ei

150 g Butter  
einen Mürbteig kneten und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Mit dem Teig eine Springform auslegen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen.

7 -8 saure Äpfel je nach Größe schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft

von einer Zitrone beträufeln und kranzförmig dicht nebeneinander in die Springform legen.

150 g Butter mit

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

### 1 Ei

Schale einer Zitrone gut schaumig rühren und

100 g Mehl dazugeben und unterrühren.

¼ l süße Sahne steifschlagen und unter die Masse heben.

Diese auf die Äpfel geben und gleichmäßig verteilen.

Mit 1 El. Zucker und 100 g Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 60 min backen.

Die Torte in der Form erkalten lassen.

## Apfel Torte 3 Ei

1/2 kg Äpfel,

1 El Zitronensaft,

Zimt Honig nach Geschmack

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, mit Zitronensaft und ev. etwas Wasser und Zimt nicht zu weich dünsten, mit etwas Honig süßen, auskühlen lassen.

10 dag Butter,

10 dag Staubzucker und

3 Eier schaumig rühren

12 dag Haferflocken,

5 dag griffiges Mehl und

1/2 Packung Backpulver vermischen und einrühren. Ca. 2/3 der Masse in eine befettete, bemehlte Tortenform füllen, Äpfel darauf legen und den restlichen Teig mit einem Löffel darüber verteilen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180° ca. 50 min backen.

## Apfel Torte mit Zwiebackhaube 2 Ei

### Für die Füllung



1 kg Äpfel,  
125ml Wasser,  
Saft einer halben Zitrone

#### Für den Rührteig

125 g Margarine,  
100 g Zucker,  
1 Pck. Vanillezucker,  
1 Prise Salz,

#### 2 Eier,

200 g Weizenmehl,  
1 1/2 gestr. TL Backpulver

#### Für die Zwiebackhaube

5 Zwiebäcke,  
75 g Zucker,  
1Pck. Vanillezucker,  
125 g zerlassene Butter

Für die Füllung Äpfelschalen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in Wasser mit Zitronensaft andünsten und abkühlen lassen. Für den Teig Fett mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren. Teig in eine Springform Ø 26 cm, Boden gefettet füllen, glatt streichen. Die Äpfel auf dem Teig verteilen. Für die Zwiebackhaube Zwiebäcke fein zerbröseln, mit Zucker, Vanillezucker und Butter mischen. Die Zwiebackmischung über die Äpfel verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze etwa 180°C vorgeheizt  
Heißluft etwa 160°C nicht vorgeheizt  
Gas Stufe 2 -3 nicht vorgeheizt

Backzeit etwa 50 min.

#### Apfel Trüffel Torte 3 Ei M

für 8 Stücke

100 g Trüffel Schokolade

400 g Sahne

100 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

105 g Zucker

3 Eier

1 Ei Öl

1 Pck. Vanille Puddingpulver

3 Äpfel

50 g Schokoflocken

1. Schokolade hacken und in heißer Sahne auflösen. 8 Std. kühlen.

2. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver, 75 g Zucker, Eier, Öl verquirlen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform ø 26 cm füllen, ca. 20 Min. backen. Stürzen, einen Tortenring darum stellen.

3. Puddingpulver, 30 g Zucker, 500 ml Wasser unter Rühren kochen, bis sich Blasen bilden. Apfel schälen, raspeln, unterheben. Auf den Boden streichen, 2 Std. kühlen.

4. Die Schokosahne steif schlagen. Auf die Apfelmasse häufen. Schokoflocken aufstreuen.

Zubereitung. ca. 40 Min.

Kühlen ca. 10 Std.

Backen ca. 20 Min.

KJ/kcal p. St. 1.218/304

Zubereitung Lea Nr.40/02

Apfel Vanille Torte 1 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

100 g Butter

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Eier

8 kleine Äpfel

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

250 ml Milch

750 ml Sahne

4 EL Mandeln, in Blättchen

## 2 Eigelb

### Zubereitung

Mehl mit Backpulver, einer Prise Salz, Butter, 3 gestrichenen EL Zucker, Vanillinzucker, Ei. ca.30 Min. kühlen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen. Teig rund mit 30 cm Durchmesser ausrollen, eine gefettete Springform Ø 26 cm damit auskleiden. Äpfel darauf setzen.

Aus Puddingpulver, Milch, Sahne und restlichen Zucker laut Anleitung kochen. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und die Eigelbe unterrühren. Masse über die Äpfel verteilen.

Den Kuchen mit den Mandeln bestreuen und auf der untersten Einschubleiste im Ofen etwa 60 Min. backen. Nach ca.50 Min. abdecken. Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen.

19.7.02 Vera61 CK

ich habe den Kuchen heute gemacht, ist sehr lecker.  
Ich habe die Äpfel halbiert und auf dem Boden verteilt!

Gruß Yvonne 6.5.04 CK

## Apfel Vanille Torte mit Vanilleguss 2 Eigelb M

### Für den Teig

200 g Mehl  
100 g kalte Butterflöckchen  
100 g Zucker  
1 P. Vanille Zucker  
1 gestr. TL Backpulver

### 1 Eigelb

2 EL eiskaltes Wasser  
Füllung  
8 säuerliche Äpfel a 140 g

### Für den Guss

1 Vanilleschote

### 1 l Sahne

100 g Zucker

## 2 P. Vanillepudding

### 1 Eigelb

#### Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen und beides mit 3/4 l Sahne und 100 g Zucker aufkochen. 2 P. Vanillepudding Pulver mit 1/4 l Sahne verquirlen, unter die aufgekochte Sahne rühren und 1/2 Minute kochen. Vom Herd ziehen, 1 Eigelb unterrühren. Den Teig halbieren, eine Hälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche in Springformgrößen 24 cm ausrollen, in eine Springform legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den restlichen Teig noch mal verkneten, zur Rolle formen, an den Innenrand der Form drücken und hochziehen. Kalt stellen. 8 säuerliche Äpfel schälen, die Kerngehäuse großzügig ausstechen und die Äpfel dicht nebeneinander in die Form setzen.

Den Vanillepudding zuerst in die ausgestochenen Äpfel dann in die Form füllen. Die Form einmal auf die Arbeitsfläche stoßen, Den Teigrand bis an den Pudding runterdrücken.

Backzeit Ober /Unterhitze 185 °C vorgeheizt

Heißluft 170 °C nicht vorgeh.

etwa 1 Stunde backen.

Evtl. nach 45 min mit Folie abdecken. Den Kuchen auf einem Rost kalt werden lassen, mit einem Küchentuch abdecken und über Nacht kühl stellen.

## Apfel Zimt Torte M

#### Mürbeteig

250 g Mehl

125 g Zucker

125 g Butter

1 Ei etwas Backpulver

Den Mürbeteig am Rand der Backform hochdrücken, so dass eine Mulde für den Belag entsteht.

#### Belag ·

3 Pfund kleingeschnittene Äpfel mit  
Zimt und

60 g Zucker in einer Schüssel vermengen ·

½ Liter Apfelsaft mit

2 Päckchen Vanillepudding kochen und sofort unter die Äpfel ziehen. · Auf den Mürbeteig geben. 80 min bei 180 °C backen Über Nacht stehen las-

sen. AM nächsten Tag 2 Becher Sahne schlagen, auf den Kuchen geben und mit Zimt oder Mandelblätter dekorieren.

## Apfelmus Vanille Torte 4 Ei M

### 4 Eier

270 g Zucker

60 g Mehl

60 g Stärke

1 TI Backpulver

abgeriebene Schale und der Saft von 2 unbehandelten Zitronen

2 kg Äpfel

200 ml Apfelsaft

2 Päck. Puddingpulver "Vanille Geschmack" für ½ l Milch; zum Kochen

### 200 g Schlagsahne

evtl. Zitronenmelisse zum Verzieren

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 120 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Mit 1 Ei Zitronenschale unter den Teig heben. Springformboden 26 cm Ø mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei

175 °C ca. 15 min backen. Auskühlen lassen.

2. Äpfel, bis auf einen, schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Apfelstücke, 100 g

Zucker, 100 ml Apfelsaft, 6 Ei Zitronensaft und übrige Zitronenschale aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 min köcheln. Puddingpulver und übrigen Apfelsaft verrühren. Unter Rühren in das Kompott geben.

Ca. 3 min kochen. Abkühlen lassen.

3. Den Biskuit zweimal durchschneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen, mit einem Tortenring umspannen. Mus und restliche Böden abwechselnd einschichten und mit Apfelmus enden. Mindestens

4 Stunden kühl stellen.

5. Restlichen Zucker, Zitronensaft und 200 ml Wasser aufkochen. Übrigen Apfel waschen und in dünne Scheiben hobeln. Apfel im Wasser kurz köcheln lassen. Auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Tortenring lösen.

Den Tortenrand mit Sahne einstreichen. Torte mit Apfel und evtl. mit Melisse verzieren.

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 310 Fett/Stück ca. 9 g

Avanti Nr. 10/03

## Apfelschorle Torte 3 Ei M

### All-in-Teig

150 g Weizenmehl  
3 gestrichene TL Backpulver  
150 g Zucker  
1 Tüte Vanille Zucker  
3 Eier Größe M  
150 g Butter oder Margarine

### Apfelschorlecreme

750 g Äpfel, z. B. Elstar  
100 ml Mineralwasser  
50 g Zucker  
1 P geriebene Zitronenschale  
6 Blatt weiße Gelatine

250 g Schmand

200 ml Schlagsahne

1 Tüte Vanille Zucker

### Bestreichen

2 EL Apfelgelee  
1 EL Wasser

### Guss

1 Tüte Tortenguss, klar  
250 ml 1/4 1 Apfelsaft  
1 EL Zucker

### Verzieren und Garnieren

100 ml Schlagsahne

1 Tüte Vanille Zucker  
1 Apfel mit roter Schale  
etwas Zitronensaft

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den

Teig in eine Springform 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad vorgeheizt

Heißluft: etwa 160 Grad vorgeheizt

Gas: Stufe 2-3 vorgeheizt

Backzeit: etwa 25 Min.

Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Papier abziehen und den Boden erkalten lassen.

Für die Apfelschorlecreme Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Mineralwasser, Zucker und Zitronenschale aufkochen lassen. Gelatine nach Tütenanleitung einweichen, ausdrücken und unter die heiße Apfelmasse geben, kalt stellen. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Schmand unterrühren, Sahne mit Vanille Zucker steif schlagen und unterheben.

Den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen. Die Apfelmasse einfüllen und glatt streichen. Masse mit dem zweiten Boden bedecken und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

Zum Bestreichen Apfelgelee mit Wasser in einem Topf aufkochen lassen und die Tortenoberfläche damit bestreichen. Für den Guss aus Tortenguss, Apfelsaft und Zucker nach Tütenanleitung einen Guss zubereiten, auf die Tortenoberfläche

gießen und fest werden lassen. Den Tortenring lösen. Sahne und Vanille Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Oberfläche der Torte damit verzieren. Den Apfel waschen, abtrocknen, Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft bestreichen und ganz oder in Stücken auf die Sahnetupfen legen.

### Tipp

Anstelle von Schmand kann auch ein Vanillejoghurt verwendet werden.

### Apfel Torte 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen:

75 g Margarine

150 g Zucker

2 Ei Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Ei

100 g Mehl  
50 g Stärkemehl  
1 TL Backpulver  
750 g Apfel

### 150 g Creme fraiche

Puderzucker, bei Bedarf  
Zimt, bei Bedarf

Die Butter mit 100 g Zucker!, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, nacheinander 2 Eier! unterrühren, lieber länger rühren als zu kurz, dann wird der Teig schön saftig. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl anschließend nur noch kurz unterrühren.

Die Kerngehäuse von den gewaschenen Äpfeln ausstechen, danach die Äpfel im ganzen schälen und in etwa 1/2 cm breite Ringe schneiden.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine Springform von 28 cm Durchmesser einfetten und den Teig einfüllen, die Apfelringe in Kranzform leicht auf den Teig drücken. Im Backofen auf der unteren Schiene etwa 35 Min. backen.

Die Creme fraiche mit den übrig gebliebenen Eiern und 50 g Zucker verrühren. Den Sahneguss über den vorgebackenen Apfelkuchen geben und im Ofen auf der mittleren Schiene weitere 25 Min. backen.

Die Torte kann nach dem Auskühlen mit Puderzucker besiebt werden. Wer mag, streut etwas Zimt vor dem ersten Backen über die Äpfel.

Noch ein Tipp: Wie bei jedem Rührteig sollte man die Zutaten ungefähr gleich temperiert haben, also Margarine und Eier für den Teig schon eher aus dem Kühlschrank holen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: normal

### Bayerische Apfel Torte 2 Ei

125 g Margarine  
125 g Zucker  
1 Pr. Salz  
abgeriebene Schale 1/2  
Zitrone

2 Eier



150 g Mehl  
50 g Mondamin  
2 gestr. TL Backpulver  
500 g geschälte Äpfel  
Zucker zum Bestreuen

Margarine, Zucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren, nacheinander die Eier und das gesiebte Mehl, Mondamin und Backpulvergemisch darunter rühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, mit geschälten fächerartig eingeschnittenen Äpfeln belegen,

bei **Mittelhitze etwa 35 -40 min backen**  
und anschließend mit Zucker bestreuen.

### **Cremige Apfelmus Torte** 4 Ei M

für ca. 12 Stücke  
**4 Eier**  
270 g Zucker  
60 g Mehl  
60 g Stärke  
1 TL Backpulver  
abgeriebene Schale und Saft von 2 unbehandelten Zitronen  
2 kg Apfel  
200 ml Apfelsaft  
2 Päckchen Puddingpulver " Vanille Geschmack" für 1/2 l Milch; zum Kochen

**200 g Schlagsahne**  
evtl. Melisse zum Verziern

### **Zubereitung**

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 120 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben. Mit 1 Ei Zitronenschale unterheben. Springformboden 26 cm Ø mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen.

**Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 15 min backen.**

Auskühlen lassen.

2. Äpfel, bis auf 1 schälen, entkernen und grob würfeln. Mit 100 g Zucker, 100 ml Apfelsaft, übrige Zitronenschale und 6 Ei Zitronensaft aufkochen. Ca. 20 min köcheln. Puddingpulver und 100 ml Apfelsaft verrühren. In das Kompott rühren und ca. 3 min köcheln. Abkühlen lassen.

3. Boden 2x durchschneiden. Um einen Boden einen Formrand legen. Apfelmus und restliche Tortenböden abwechselnd einschichten, mit Mus enden. Mindestens 4 Stunden kühlen.

4. 50 g Zucker, übrigen Zitronensaft und 200 ml Wasser aufkochen, Übrigen Apfel in dünne Scheiben hobeln und ca. 20 Sekunden in dem Sud köcheln. Abtropfen und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Tortenrand mit Sahne einstreichen. Torte mit Apfelhobel und evtl. Melisse verzieren. Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca.

310 kcal

E 4 g,

F 9 g,

KH 52 g

Mini Nr. 35/03

## Flache Apfeltorte

1/2 Pack. TK Blätterteig

Mehl zum Bestäuben

2 El. Apfelgelee

3 groß. Säuerliche Äpfel; z.B.  
Boskop

4 El. Zitronensaft

3 El. Zucker

2 El. Butter

1/2 Tl. Gemahlener Zimt

Die Blätterteig Platten nebeneinander legen und etwa 20 min auftauen lassen. Dann aufeinander legen und auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen.

Den Boden einer Springform 26 cm mit einem exakt zugeschnittenen Bogen Backpapier auslegen. Teigplatte ebenfalls zuschneiden und hineinlegen. Mit den Fingern einen kleinen Rand hochziehen.

Den Teig gleichmäßig mit Apfelgelee bestreichen. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel jeweils in fünf bis sechs Spalten schneiden und sofort in Zitronensaft wenden.

Die Apfelscheiben dachziegelartig von außen nach innen auf dem Teigboden auslegen. Dabei möglichst gleichmäßig anordnen.

Zucker, Butterflöckchen und Zimt auf den Äpfeln verteilen. Die Torte bei 170°C ca. 35 min backen, bis der Boden schön knusprig ist und die Äpfel goldbraun geworden sind. Die Äpfel sollen glänzen!

## Heiße Apfel Torte 3 Ei M

1 Torte von 23 cm Durchmesser

250 g Mehl  
1 2 Tl. Backpulver  
185 g Butter / Margarine  
150 g Zucker

3 Eier

85 ml Milch

180 g Apfelmus  
2 El. Sirup  
1 Tl. Zimt und Zucker nach Wunsch

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Springform von 23 cm mit Butter / Margarine oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden.

2. Butter / Margarine und Zucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Feuer nehmen. Eier und Milch in einer kleinen Schüssel verrühren.

3. Die Butter / Margarine und Eiermischung zum Mehl geben und mit einem Holzlöffel umrühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht übrerrühren.

4. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Darauf Apfelmus geben und mit Sirup beträufeln. Den restlichen Teig zugeben und glattstreichen. Nach Wunsch mit Zucker und Zimt bestreuen. 1 Std. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen aus der Form nehmen, nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen und sofort mit Schlagsahne oder Eis servieren.

**Hinweis:** Der Apfelmus kann auch durch frisch gekochte Äpfel ersetzt werden. Zum Würzen eine Nelke und eine Prise Zimt hinzufügen.

## Knuspertorte mit Äpfeln

Zutaten für 12 Stücke:

**Für den Boden:**

40 g Amaretti

125 g Mehl  
1 Prise Salz  
75 g Butter  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

#### Für den Belag:

750 g Äpfel  
20 g Zucker  
0,5 TL Zimt  
25 g Butter

#### Zubereitung:

Amaretti zerbröseln. Mehl, Salz und weiche Butter verrühren, bis eine krümelige Mischung entsteht. Zucker und Brösel mischen, unterrühren. Auf den Boden einer Springform geben, andrücken. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in dünne Spalten hobeln, dicht an dicht auf dem Teigboden verteilen. Zucker und Zimt mischen. Butter schmelzen, Apfelspalten damit bepinseln. Zimt-Zucker-Mischung darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30 40 Minuten backen.

#### Linzer Apfel Torte 1 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für ca. 16 Stücke  
750 g Äpfel  
70 g Rosinen  
130 g Zucker  
100 g Butter oder Margarine  
230 g Mehl  
50 g gemahlene Mandeln  
Salz

1 Ei

1 Eigelb

1 EL Milch

#### Zubereitung

1. Apfel schälen, achteln, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Rosinen kalt abspülen und mit 30 g Zucker, Äpfeln und 6 EL Wasser ca. 5 Minuten dünsten. Kompott abkühlen lassen.

2. Fett, Mehl, Mandeln, 1 Prise Salz, Ei und übrigen Zucker verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

3. Eine Springform 26 cm Ø fetten. 2/3 des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche rund ca. 32 cm Ø ausrollen, in die Form legen und einen 2-3 cm hohen Rand formen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Apfelkompott auf den Teig geben. Übrigen Teig ausrollen und mit einem Teigrädchen in 12 ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Teigstreifen gitterförmig auf das Apfelkompott legen. Eigelb und Milch verquirlen. Teig damit bestreichen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30-40 Minuten backen

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 190 kcal E 3 g, F 8 g, KH 26 g

Extra TIPP

Zum Einfrieren ausgekühlten Kuchen in Alufolie wickeln. Nach dem Auftauen Folie entfernen und für

ca. 5 Min. im heißen Backofen bei 100 °C aufbacken.

Schmeckt super!

Mini Nr. 12/03

## Saftige Apfel Tarte

für ca. 12 Stücke

100 g Butter

30 g Kokosfett

175 g Mehl

2 El Zucker

1/4 TL Salz

750 g säuerliche Äpfel

Saft einer Zitrone

4-5 El Apfelgelee

2 El Puderzucker

## Zubereitung

1. Für den Tarteteig die Butter mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf schmelzen und in eine Rührschüssel geben. Mehl, Zucker sowie Salz zufügen und alles verkneten, 4-6 El eiskaltes Wasser unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Zugedeckt 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Die Äpfel abbrausen, evtl. schälen. Früchte vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelviertel in gleichmäßige, schmale Spalten schnei-

den und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

3. **Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.** Den Teig zwischen Frischhaltefolie in Größe einer Tarteform 0 28 cm ausrollen, in die gefettete Form legen, leicht andrücken und evtl. die überstehenden Teigländer mit einem spitzen Küchenmesser abschneiden. Den Tarteboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Die Apfelspalten dachziegelartig auf den Teig legen. Das Gelee erwärmen und die Früchte damit dünn bestreichen. Den Kuchen anschließend auf der mittleren Einschubleiste **des Ofens 25- 30 Min. backen.** Die letzten 10 Min. mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

5. Apfeltarte aus dem Backofen nehmen, auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen und mit dem Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit 45 min

**Pro Stück ca.** 200 kcal, Eiweiß 2 g, Fett 10 g, Kohlenhydrate 25 g

Lisa Nr. 35/02

### **Sand Apfel Torte   6 Ei**

250 g Butter Margarine

200 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 Fl. Butter Vanille Aroma

250 g Mehl

150 g Speisestärke

1 P. Backpulver

#### **6 Eier**

zum Rührteig verarbeiten. Teighälfte in eine gefettete Springform füllen

500 g Äpfel

schälen, in dünne Scheiben schneiden auf dem Teig verteilen

50 g gehobelte Mandel

darüber streuen, restlichen Teig darüber geben.

Backzeit: Ober /Unterhitze: 200°C / Heißluft: 180°C / Gas: Stufe 3   4 /  
**etwa 50 Minuten**

Nach dem Backen Puderzucker bestreuen.

### **Schwedische Apfeltorte   3 Ei   M**

Zutaten für 1 Stück

75 g Mehl Type 405  
225 g Zucker  
1.000 g Äpfel säuerlich  
150 g Butter weich

### 3 Eier

1 Vanillinzucker  
1 Puddingpulver Vanille  
1 TL Backpulver

200 ml Sahne

Salz

Schokoladeraspel

### Zubereitung:

Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Springform 26cm am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen.

Eigelb, 3 EL lauwarmes Wasser, 50 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 50 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er ganz gelöst ist. Zur Eigelbmasse geben. Mehl und Backpulver darauf sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig darunter heben.

Teig in die Form füllen und ca. 20-25 Min. backen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. Mit 125 g Zucker mischen. Puddingpulver und 150 ml Wasser in einem Topf verrühren. Apfelraspel und Butter in Stückchen zufügen und unter Rühren aufkochen. Dann 1-2 Min. köcheln lassen, dabei öfter umrühren. 5-10 Min. abkühlen lassen.

Apfelmasse auf den Biskuit streichen und ca. 2Std. kalt stellen.

Sahne steif schlagen und auf die Apfelmasse streichen. Torte mit Schokoraspeln verzieren.

209 kcal / 100 g

3.474 kcal / Stück

1.659 g / Stück l

75 min Zubereitung

120 min Ruhezeit

25 min Backzeit

einfach schwer

### Tarte aux Pommes II 3 Ei M

1 Portion Mürbeteig wie in Rezept I beschrieben,  
Butter für die Form,.  
1 kg Äpfel,

200 g Sahne,

3 Eier,

100 g Zucker,  
1 Tütchen Vanillezucker,  
abgeriebene Zitronenschale  
Puderzucker zum Bestäuben.

Eine eingefettete Springform eine echte Tarteform wäre natürlich besser mit Teig auslegen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, längs in Scheiben schneiden. Auf dem Teigboden möglichst akkurat dachziegelartig anordnen. Bei 200° im vorgeheizten Ofen etwa 30 min vorbacken.

Sahne, Eier, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale glatt quirlen und über die Oberfläche gießen. Weitere 15 bis 20 min backen, bis die Eiersahne gestockt und gebräunt ist. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung Französische Obstkuchen werden mit viel "mutigerer" Hitze gebacken, als man das in Deutschland kennt. Ihre Oberfläche zeigt auch durchaus dunkle, fast verbrannte Stellen. Das ist Teil des erwünschten Geschmacks, kein Versehen.

### Tarte Normande

Zuerst den Mürbeteig kneten

140 g Mehl  
110 g KALTE Butter in Stücke geschnitten  
Salz, Prise Zucker,  
50 ml Wasser

Alle schnell mit den Fingern zu einem Teig kneten und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine ebene, flache Backform, ca.30 Durchmesser, mit dem Teig auslegen, mit einer Gabel mehrmals in den Teig einstechen damit er keine Blasen wirft und für 10 min im Ofen bei 220C halbfertig backen.



Währenddessen den Apfelbelag zubereiten

1 kg saure Äpfel ich nehme immer COX Orange  
ca. 140 ml Wasser  
30 Butter  
60 g Zucker  
2 Ei Aprikosen oder Apfelmarmelade

2- 3 ganze Äpfel auf die Seite legen ca. 400 g .

Die restlichen Äpfel, schälen, entkernen, klein schneiden und im Topf zu Apfelmus kochen dauert ca. 20 Min , nur soviel Wasser dazugeben damit es nicht anbrennt, die Butter und 30 g Zucker je nach Geschmack einrühren.

Jetzt die zur Seite gelegten Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in hauchdünne halbmondförmige Scheiben schneiden. Das Apfelmus auf den halbfertig gebackenen Teig in die Backform geben. Die Apfelhalbmonde kreisförmig auf das Mus geben, so dass alles bedeckt ist. Restlichen Zucker darüber streuen und für weitere **20- 25 Min bei 220 C backen**.

Marmelade im Topf erwärmen, evt. etwas Wasser dazu geben, damit sie dünnflüssiger wird, auf die kalte Tarte verteilen, mit Sahne oder Vanillesauce servieren.

## Diabetiker

### Apfeltarte 1 Ei M

Für 6 Stücke  
400 g säuerlich Äpfel z. B. Boskop  
2 EL Zitronensaft  
1/2 Vanilleschote  
50 g Butter oder Diätmargarine  
50 g Schneekoppe Fruchtzucker  
50 g Weizenvollkornmehl

### 50 ml fettarme Milch

1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

### 1 Ei

1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor  
Fett für die Form

Zubereitungszeit 60 Minuten

1. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in Scheibchen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Die Vanilleschote mit einem Messer der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Fett in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zerlassen.
3. Eine Tarteform 22 Zentimeter Durchmesser einfetten. Den Backofen **auf 175 °C Umluft 150 °, Gas Stufe 2 vorheizen.**
4. Den Fruchtzucker, Mehl, Milch, Vanillemark, Zitronenschale, flüssiges Fett, Ei und Meersalz dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Apfelscheiben zu der Masse geben.
5. Den Teig in die Tarteform füllen. Die Tarte im Backofen 35 bis 40 Minuten backen, bis der Kuchen eine goldbraune Farbe hat und gut durchgebacken ist. Die Tarte auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

#### Pro Stück

752/180 kJ/kcal

3 g Eiweiß

8 g Fett

20 g Kohlenhydrate

2 g Ballaststoffe

**2 BE**

Für eine Springform mit einem Durchmesser von 26 Zehntimern können Sie die Zutatenmenge einfach verdoppeln.

**Gedeckte Apfeltorte**   **1 Ei**   **M**

#### Teig

175 g Weizenmehl,

1 Messerspitze Backpulver,

20 g Sionon- Fruchtzucker,

**1 Eiklar,**

**½ Eigelb,**

50 g Margarine

#### Füllung

750 g geschälte, entkernte, säuerliche Äpfel,

15 g Sionon- Fruchtzucker,

1/2 gestrichenen Tl. gemahlenen Zimt,  
15 g Spaltmandeln,  
1 El. Wasser

### Zum Bestreichen

1/2 Eigelb,

1 El. fettarme Milch

Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Sionon- Fruchtzucker, Eiklar, Eigelb und weiche Margarine hinzufügen. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät, mit Knethaken, schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn, in Pergamentpapier eingerollt, in den Kühlschrank legen. Apfelstücke in feine Scheiben schneiden. Mit Sionon Fruchtzucker, Zimt, Spaltmandeln und Wasser zum Kochen bringen, einige Minuten vorsichtig unter Rühren dünsten, in ein Sieb geben, gut abtropfen und erkalten lassen. Knapp die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform 22 cm ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und vorbacken.

Strom200 - 225 Grad Gas Stufe 4 - 5 Backzeit

### Etwa 10 Minuten

Die Hälfte des restlichen Teiges auf einer leicht bemehlten Unterlage zu einer gleichmäßigen Rolle formen, sie als Rand auf den vorgebackenen Boden legen, so an den Formenrand hochdrücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht, die Apfelfüllung auf den Boden streichen. Den Teigrest zu einer Platte in der gleichen Formengröße ausrollen, diese auf die Apfelfüllung legen. Eigelb mit Milch verschlagen, die Teigplatte damit bestreichen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kleine Teigreste zu Blüten und Blättern ausstechen und auf die Teigdecke legen, auch bepinseln. Backen.

Strom175 - 200 Grad Gas Stufe 3 - 4

### Backzeit Etwa 25 Minuten

Ergibt 12 Stück.

Ein Stück enthält 21 g Kohlenhydrate, davon 3 g Zuckeraustauschstoff Fructose, 3 g Eiweiß, 5 g Fett, 598 kJ 141 kcal. ca. 2 BE

## Marzipan

Apfelquarktorte 3 Ei M

Boden:

150 g Marzipanrohmasse,  
150 g zimmerwarme Butter,  
75 g Zucker,  
1 Prise Salz,

**3 Eier,**

125 g Mehl,  
1 TL. Backpulver,

**Füllung:**

9 Blatt weiße Gelatine,  
750 g rotbackige Äpfel,  
250 ml Zitronensaft,

**500 g Speisequark,**

1 Tüte. Vanillezucker,  
abgeriebene Zitroneschale,

**1 Becher. Sahne,**

100 g Zucker,

Marzipan fein würfeln, mit Butter in Flöckchen, 75 g Zucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterziehen. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Teig in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen.

**Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 30-35min. goldgelb backen.**

Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Gelatine einweichen, Äpfel waschen, von den Äpfeln jeweils aus der Mitte zwei dünne Scheiben ausschneiden. Restliche Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Einen Apfel in Spalten schneiden, Rest in kleine Würfel schneiden und mit 2 El. Zitronensaft beträufeln. Je 100 ml Zitronensaft und Wasser aufkochen. Apfelscheiben und -spalten portionsweise darin ca. 3 min. dünsten, gut abtropfen lassen. Den Quark, übrigen Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und restlichen Saft verrühren. Gelatine ausdrücken, vorsichtig bei schwacher Hitze auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne steifschlagen. Tortenboden mit einem Tortenring umlegen. Sobald die Quarkmasse zu gelieren beginnt, Sahne und Apfelwürfel unterheben. Creme auf den Marzipanboden streichen. Torte ca. 2 Std. kaltstellen, Ring vorsichtig lösen. Mit gedünsteten Apfelscheiben und -spalten belegen

**Apfel Soufflé Torte   2 Ei + 80 g Eiweiß   M**

**Kuchenboden**

125 g Butter  
75 g Marzipan  
50 g Zucker

2 Ei

125 g Mandelgrieß  
1 TL Geriebene Zitronenschale

### Apfelkompott

5-6 Äpfel Elstar  
45 g Zucker  
1/2 Vanilleschote, ausgekratzt  
Etwas Geriebene Zitronenschale  
Etwas Wasser

### Soufflemasse

165 ml Milch

50 g Butter  
65 g Zucker  
24 g Mondamin

250 g Magerquark

80 g Eiweiß

Etwas Gerieben Zitronenschale

### Kuchenboden:

Butter, Marzipan, Zucker und Zitronenschale in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Die Ei verrühren und in kleinen Portionen wichtig! dazu geben. Zum Schluss den Madelgrieß unterheben. Einen Tortenring oder Backform Durchmesser 20 Zentimeter mit Backpapier auslegen, Masse einfüllen und den Kuchenboden circa **15 Minuten bei 150 Grad Umluft backen**, dann in der Form abkühlen lassen.

### Apfelkompott:

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Scheiben oder Würfel schneiden. In einem Topf die Apfelstücke mit Zucker, Vanillemark, Zitronenschale und etwas Wasser circa fünf Minuten garen. Die Äpfel auf ein Sieb schütten, den Saft auffangen. 135 Milliliter vom Saft mit zwölf g Mondamin vorher mit etwas kaltem Wasser anrühren abbinden. Die abgetropften Äpfel dazu geben und alles vorsichtig vermengen. Den Apfelkompott auf den Kuchenteig geben

### Soufflémasse:

In einem Topf 165 Milliliter Milch, 50 g Butter und 20 g Zucker vorsichtig zum Kochen bringen. 24 g Mondamin mit circa 30 Milliliter Milch verrühren und damit die Kochflüssigkeit binden. Zitronenschale und den Magerquark dazu geben und alles gut verrühren. Das Eiweiß mit 45 g Zucker zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben. Die Soufflémasse gleich auf die Apfelschicht geben und in Form bringen. Alles 15 Minuten ruhen lassen. Ein Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Souffléschicht damit dünn einstreichen. Den Kuchen **im Ofen zehn Minuten bei 200 Grad Umluft backen**. Den Rand nach circa drei Minuten leicht anschneiden, damit die oberflächliche Haut nicht reißt.

### Apfel Bananen Tarte 2 Ei + 1 Eigelb

#### Teig

250 g Mehl  
30 g Zucker  
125 g Butter  
1 Päckchen Vanille Zucker

#### 1 Eigelb

1 El. Eiswasser evtl. mehr

#### Belag

500 g Äpfel  
2 große Bananen  
1 Zitrone  
3 El. Calvados

#### Guss

30 g Butter

#### 2 Eier

30 g Zucker  
100 g Marzipanrohmasse  
2 El. Calvados

#### Zubereitung

Einen Mürbeteig bereiten, eine gerettete Pieform 28 cm damit auslegen und 30 min kühlstellen. Die Form in den Gasbackofen einschieben und vorbacken. Äpfel und Bananen schälen, in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und Calvados marinieren und auf den Teigboden verteilen. Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Marzipan in kleinen Stücken dazuge-

ben, zuletzt den Calvados unterrühren. Den Guss über das Obst streichen und den Kuchen im Backofen fertig backen. 8- 10 Stücke  
Vorbereitungszeit ca. 30 min  
Backen Stufe 3 200°C

Vorbacken ca. 10 min

Fertig backen ca. 25 min

### Apfel Marzipan Tartes 1 Ei + 1 Eigelb

für ca. 6 Stück  
200 g Mehl  
100 g Butter oder Margarine

#### 1 Ei

50 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1 gestrichener TL Backpulver  
Salz  
100 g Marzipan Rohmasse

#### 1 Eigelb,

#### 1 Ei Amaretto

3 Äpfel  
100 g Aprikosen Konfitüre  
nach Belieben Sahnetuffs und Minze zum Verzieren  
6 Mehl zum Ausrollen  
Fett für die Form

### Zubereitung

1. Mehl mit Fett, Ei, Zucker, Vanille Zucker, Backpulver und Salz zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt etwa 1 Stunde kalt stellen. Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und 4 Kreise 14 cm Ø ausstechen. Den übrigen Teig nochmals ausrollen und 2 weitere Kreise ausstechen. 6 Tarte-Förmchen 11 cm Ø, mit Lift off Boden fetten, mit Teig auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

2. Marzipan, Eigelb und Amaretto glatt rühren und die Teigböden damit bestreichen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Viertel quer in Scheiben schneiden und die Tartes fächerartig damit belegen.

Anschließend im heißen Ofen E Herd 175°C/Gas Stufe 2 ca. 20 min backen,

3. Konfitüre bei schwacher Hitze erwärmen und durch ein Sieb streichen. Ofentemperatur erhöhen E Herd 225°C/Gas. Stufe 4 Tartes herausnehmen, Apfel mit der Konfitüre bestreichen. Nochmals 3-4 min backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen und aus den Förmchen nehmen. Mit Sahne und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit .  
Pro Stück ca. 1890 kj/450 kcal.  
Auf einen Blick Nr. 10/3

### Apfel Marzipan Torte 2 Ei + 2 Eigelb

125 g Butter oder Margarine,  
100 g Zucker,

2 Eier,

abgeriebene Schale einer Zitrone,  
1 Pr. Salz,  
200 g Mehl,  
½ P. Backpulver,  
1 Beutel gehackte Mandeln,  
4 Äpfel,  
400 g Rohmarzipan,  
6 cl. Cointreau,

2 Eigelb.

#### Zubereitung

Fett und Zucker schaumig rühren. Dann die Eier und die Zitronenschale zugeben. Mehl und Backpulver nach und nach unterrühren. Zuletzt die gehackten Mandeln unterheben. Springform einfetten, den Teig in die Form geben und glattstreichen. Anschließend die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden und auf den Teig verteilen.

Rohmarzipan mit dem Likör und dem Eigelb glattrühren und die Masse auf die Äpfel streichen. 25 min bei 200 Grad backen.

### Apfel Quarktorte 3 Ei M

#### Boden

150 g Marzipanrohmasse,  
150 g zimmerwarme Butter,  
75 g Zucker,  
1 Prise Salz,

3 Eier,

125 g Mehl,  
1 Tl. Backpulver,



### Füllung

9 Blatt weiße Gelatine,  
750 g rotbackige Äpfel,  
250 ml Zitronensaft,

500 g Speisequark,  
1 Pkg. Vanille Zucker,  
abgeriebene Zitronenschale,

1 Be. Sahne,  
100 g Zucker,

Marzipan fein würfeln, mit Butter in Flöckchen, 75 g Zucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterziehen. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Teig in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 30- 35 min. goldgelb backen.

Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Gelatine einweichen, Äpfel waschen, von den Äpfeln jeweils aus der Mitte zwei dünne Scheiben herausschneiden. Restliche Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Einen Apfel in Spalten schneiden, Rest in kleine Würfel schneiden und mit 2 El. Zitronensaft beträufeln. Je 100 ml Zitronensaft und Wasser aufkochen. Apfelscheiben und spalten portionsweise darin ca. 3 min. dünsten, gut abtropfen lassen. Den Quark, übrigen Zucker, Vanille Zucker, Zitronenschale und restlichen Saft verrühren. Gelatine ausdrücken, vorsichtig bei schwacher Hitze auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne steifschlagen. Tortenboden mit einem Tortenring umlegen. Sobald die Quarkmasse zu gelieren beginnt, Sahne und Apfelwürfel unterheben. Creme auf den Marzipanboden streichen. Torte ca. 2 Std. kaltstellen, Ring vorsichtig lösen. Mit gedünsteten Apfelscheiben und spalten belegen

### Apfel Sahne Torte mit Marzipan 4 Ei M

für ca. 12 Stücke  
225 g Mehl  
125 g Speisestärke  
1 Prise Salz  
75 g Puderzucker  
125 g Butter/Margarine

### 4 Eier

125 g Marzipan Rohmasse

3 Ei Zitronensaft  
300 g Zucker  
1 TI Backpulver  
1 kg fein säuerliche Äpfel z. B. Jonagold  
½ l Weißwein  
8 Blatt weiße Gelatine

500 g Sahnequark

400 g Schlagsahne

gedünstete Apfelspalten und 2 Ei Haselnuss Krokant zum Verzieren

### Zubereitung

1. 150 g Mehl, 75 g Stärke, Salz, 50 g Puderzucker, Fett in Stückchen und 1 Ei glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 min kühl stellen.

2. Teig auf den Boden einer Springform 26 cm Ø ausrollen.

Im heißen Ofen E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2 ca. 10 min backen. Marzipan, 25 g Puderzucker, 2 Ei Zitronensaft und 1 2 Ei Wasser glatt rühren. Boden herausnehmen, sofort mit Marzipan bestreichen. Formrand um den Boden legen.

3. 3 Eier trennen. Eiweiß, 3 Ei Wasser und 100 g Zucker steif schlagen. Eigelb unterziehen. 75 g Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Masse auf den Boden streichen.

Bei gleicher Temperatur ca. 20 min backen.

Auskühlen. Boden 1 x quer halbieren. Um unteren Boden einen Tortenring legen.

4. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. In Wein, 125 g Zucker und 1 Ei Zitronensaft ca. 5 min köcheln. Apfelstücke abtropfen und auskühlen lassen. Gelatine einweichen. Quark und 75 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. Erst mit 2 -3 Ei Quark verrühren, dann unter übrigen Quark rühren. 200 g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, erst Äpfel, dann Sahne unterheben. Auf unteren Boden glatt streichen, oberen Boden darauf setzen. Ca. 2 Std. kalt stellen. 200 g Sahne steif schlagen. Torte mit 2/3 Sahne einstreichen und mit Apfelspalten, Krokant und übriger Sahne als Tuffs verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Wartezeit ca. 3 Std.

Pro Stück ca.

470 kcal/1970 kJ.

Eiweiß 8 g,

Fett 26 g,

Kohlenhydrate 52 g

Bella Nr. 36/03

## Apfel Torte auf Marzipan Nuss Boden 4 Ei M

50 g Haselnüsse

175 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

125 g Butter

### 4 Eier

125 g Marzipanrohmasse

2 Ei Mandellikör

225 Zucker

1 TI Backpulver

1 kg Apfel

½ l Weißwein

1 TI Zimt

3 El Zitronensaft

2 Pkg gemahlene Gelatine

### 600 g Schlagsahne

1 Apfel zum Verzieren

2 El Haselnuss Krokant

Nüsse rösten, fein mahlen.

100 g Mehl,

75 g Stärke,

Nüsse,

Salz,

50 g Puderzucker,

Fett und

1 Ei zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt ca. 30 Min kühl stellen.

Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Teig hinein drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen,

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 10 Min backen.

Marzipan, übrigen Puderzucker, Mandellikör und 2 El Wasser verrühren. Mürbeteig mit der Marzipanmasse bestreichen. Übrige Eier trennen. Eiweiß und 3 El warmes Wasser steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unter heben. Übriges Mehl, restliche Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben. Vorsichtig unterheben und auf der Marzipanmasse verteilen. Weitere 20 Min bei 175 °C backen. Auskühlen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit Wein, restlichem Zucker, Zimt und 1 TI Zitronensaft 5 -10 Min kochen. Gelatine mit 12 El Wasser anrühren. 10 min quellen lassen und unter das heiße Ap-

Apfelpompott rühren. Kühl stellen, dabei gelegentlich umrühren. 400 g Sahne steif schlagen. Wenn das Kompott zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Boden einmal quer durchschneiden. Um unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Boden darauf legen. 2 -3 Std kühl stellen.

Apfel zum Verzieren vierteln entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Übrigen Zitronensaft und 50 ml Wasser aufkochen, Apfelspalten darin 3 - 4 Min dünsten.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tortenring entfernen.

Übrige Sahne steif schlagen, Torte damit rundherum einstreichen und verzieren.

Mit Krokant bestreuen.

Mit Apfelspalten belegen.

pro Stück 470 kcal/1970 kj

## Apfel Torte auf Marzipan Nussboden a 4 Ei M

50 g Haselnüsse

180 g Dinkel gem

130 g Mondamin

1 Prise Salz

75 g Puderzucker gesiebt

130 g Butter

4 Ei, 3 trennen

1 Prise Salz

130 g Marzipanrohmasse \*1

2 Ei Rum 54 %

230 g Vollrohrrohrzucker

1 TI Weinsteinbackpulver

1 kg Boskop 5 St = 1,1 kg

500 ml grauer Burgunder Weißwein

1 TI Zimt gem

1 Zitrone Saft davon

6 TI gem Gelatine 2 Tüten

400 g Schlagsahne

1 Tüte Bourbon Vanillezucker

200 - 400 g Schlagsahne

2 Tüten Bourbon Vanille Zucker

evtl Sahnesteif

zum Verzieren :

Mandelkrokant \*2

2 x Backpapier  
26 cm Springform

### Zubereitung

aus

50 g Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten, bis die Haut platzt, zwischen Backpapier legen, mit der flachen Hand drauf, rollen, die Haut entfernen, die sich gelöst haben. Dann mahlen.

100 g Dinkel gem

75 g Mondamin 2 sehr gut gehäufte El

1 Prise Salz

50 g Puderzucker gesiebt

130 g Butter in kleine Würfel schneiden,

1 Ei

zu einem glatten Teig verkneten, bei mir klebte der Teig, nicht weiter tragisch, in Backpapier eingerollt, ab in den Kühlschrank, 30 min ruhen lassen.

Gebrauchtes Geschirr abwaschen, aufräumen.

### Backofen auf 175 °C vorheizen

Springform mit Backpapier auslegen.

Teig hinein drücken, erst Handballen, dann Handrücken.

Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen.

### Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca 10 min backen.

130 g Marzipan mit

25 g Puderzucker gesiebt +

2 El Rum +

2 El Wasser verrühren.

Mürbeteig mit der Marzipanmasse bestreichen, ist so gut wie unmöglich, da der Teig ja nur angebacken ist, geht weder mit Pinsel noch mit ...böse Wörter..

habe es mit 2 TL Häufchenweise aufgetragen, + ein wenig verteilt.

3 Ei getrennt

Eiweiß +

3 El warmes Wasser +

1 Prise Salz

steifgeschlagen, dann erst 100 g Zucker langsam einrieseln lassen, + weitergeschlagen,

Eigelb verrührt + unterheben.

Da der Behälter zum Eischnee schlagen zwar richtig ist, schmal + hoch, aber nicht ausreichen um noch was dazu zu mischen, habe ich diese Masse in eine Schüssel umgefüllt.

80 g Dinkel gem

50 g Mondamin +  
Weinsteinbackpulver  
1 Prise Salz vermischen  
+ unter die Ei Zucker Masse vorsichtig heben, nicht mit Handquirl.  
Dann die Teigmasse auf den Marzipanboden verteilen.

Weitere 20 min backen bei 175°C .

Auskühlen lassen,  
habe nur den Ring entfernt, dann mit dem Backpapier , vom Boden, auf  
ein Kuchenrost gezogen.

Wieder alles abgewaschen, aufgeräumt.

Äpfel schälen Schale essen, konnte nicht widerstehen entkernen, klein  
schneiden.

500 ml Wein  
130 g Vollrohrrohrzucker  
1 TL Zimt  
1 TL Zitronensaft  
5- 10 min kochen.

Gelatine in 12 El Wasser anrühren, + 10 min quellen lassen.  
Und unter den heißen aber nicht mehr kochenden Apfelkompott rühren.  
Kühl stellen, dabei gelegentlich umrühren.  
eine Zeitangabe hier zu, wäre irreführend, in einem Rezept stand 3-4 Std.  
Blödsinn, ich stellte den Topf, mit Sieb als Deckel, nach draußen, da wa-  
ren es Minus 2 Grad,  
konnte in der Zwischenzeit , Hund + Katzen abfüttern, pikanten Reisein-  
topf fertig machen, essen, dabei gab es den Rest Wein , wieder abwa-  
schen, aufräumen , Dauer ca 70 - 80 min,

Wenn das Kompott zu gelieren beginnt ,

400 g Sahne +  
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker, steif schlagen + unterheben.

Kuchenboden 1 x quer durchschneiden, abheben.

Um den unteren Kuchenboden einen Tortenring legen.

Da ich den Kuchenboden noch auf dem Backpapier hatte, schob ich den  
Tortenboden wieder runter , stellte das Backpapier wieder hoch, stülpte  
den Ring drüber, schloss ihn, sortierte das Backpapier + goss dann Apfel-  
kompott - Sahnemasse auf den Teig, verteilen,

2. Boden drauf legen.

Der Boden war jetzt oberhalb des Backpapier, also auch höher als die  
Springform.

Dann wieder kalt stellen. Diesmal aber nicht draußen, Vielleicht kommen  
dann Mitesser .

Lasse ihn über Nacht stehen.

Apfel zum Verzieren schenke ich mir.

Tortenring entfernen  
Backpapier auch

400 g Schlagsahne + kam mit 200 g nicht aus  
2 Tüte Bourbon Vanille Zucker, steif schlagen.  
2 Tüten Sahnesteif

Torte damit rund herum einstreichen + mit Krokant bestreuen, + ein wenig andrücken

Da ich die Torte nicht gleich essen kann , + damit mir die Sahne nicht weg läuft, wird sie mit Sahnesteif geschlagen.  
Hält sich auch dann bis zum nächsten Tag.

Arbeitszeit insgesamt , ist mit 90 min angegeben, vielleicht für Profis , schlecht zu berechnen,  
denn während der Ruhe- + Auskühlphasen, muss ja auch gearbeitet werden, sauber machen, es sei denn man wirft alles gebrauchte Geschirr + Behälter weg.  
Also bis zum schließen des 2. Bodens habe ich ca 3 h in der Küche verbracht, heute für den Rest , noch insgesamt 30 min, inklusive aufräumen

Mittwoch, 4. Januar 2006. + Donnerstag, 5. Januar 2006

Fazit

Die Torte ist gut 9 cm hoch , gut 4 cm die Apfelsahne ,  
der Marzipanboden kam gut zur Geltung,  
geschmacklich sehr gut aufeinander abgestimmt, nicht zu süß ,  
konnte nicht widerstehen, in die Sahne muss einfach Vanille Zucker rein.

Das folgende wurde schon ein paar Tage vorher, zwischen durch gefertigt

\*1

Da ich keine Mandel im Haus hatte  
Stelle ich das Marzipan mit 300 g Walnüsse feingehackt + ca 10 bittere Mandeln, ausgezogen + 150 g Puderzucker + 1 cl Rum 54 % her, eingepackt in Alufolie. Kam dann noch in den Backofen, bis 80°C für ca 20 min im Innern der Kugel waren.  
Wurde nicht alles gebraucht, nicht tragisch.

\*2

Krokant wurde aus  
125 g Vollrohrrohrzucker  
150 g gehobelte Mandeln

1 Ei Butter / ungehärtete Margarine  
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

alle Zutaten im Topf verrühren + bräunen lassen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Abkühlen lassen, dann zerkrümeln .  
habe einfach noch ein Bogen rauf gelegt, erst mit der Hand , dann auch mit dem Nudelholz, drüber gerollt. Der Rest wird so zwischendurch gegessen.

Hans60

## Apfel Torte mit Marzipan 1 Ei + 1 Eigelb

### Für den Teig

150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker

### 1 Eigelb

300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
ca. 500 g Trockenerbsen zum Blindbacken

### Für die Füllung

1,5 kg säuerliche Äpfel  
Saft von 2 Zitronen  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
2 Ei Butter oder Margarine  
300 g Marzipan Rohmasse  
150 g Puderzucker

### 1 Ei

2 Ei Aprikosen Konfitüre  
Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung

Fett, Zucker, Eigelb, Mehl und Backpulver glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 min. kühl stellen. Eine Springform 26 cm Ø fetten und 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und als Rand ca. 3 cm hoch an den Rand drücken. Pergamentpapier auf den Teig legen und mit Trockenerbsen füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der untersten Stufe 20- 25 min. backen. Auskühlen lassen, Papier und Erbsen entfernen.



Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Zucker, Vanille Zucker und Zimt untermischen.

Fett erhitzen. Äpfel darin ca. 8 min. dünsten, abtropfen lassen. Gedünstete Apfelstücke in der Form verteilen.

Marzipan, Puderzucker und Ei zu einer streichfähigen Masse verkneten und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Zuerst ein Gitter, dann einen Rand auf die Apfel Torte spritzen. Apfel Torte nochmals

20 -25 min. auf mittlerer Hitze bei gleicher Temperatur backen.

Apfel Torte auskühlen lassen.

Konfitüre erwärmen. Kuchen damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

## Apfel Torte mit Nüssen 4 Ei M

. 16 STÜCKE

50 g geröstete, gemahlene Haselnüsse,

175 g Mehl

125 g Speisestärke,

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

125 g Butter/Margarine

### 4 Eier

125 g Marzipanrohmasse

2 Ei Amaretto Mandellikör

225 g Zucker,

1 TI Backpulver

1 kg Äpfel,

1/2 l Weißwein

1 TI Zimt,

El Zitronensaft

2 Päckchen gem, weiße Gelatine

### 600 ml Schlagsahne

2 El Haselnuss Krokant

evtl. Äpfelspalten zum Verzieren

1. Haselnüsse mit 100 g Mehl, 75 g Stärke, Salz, 50 g Puderzucker, Fett und 1 Ei verkneten. Zugedeckt 30 min kalt stellen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø drücken, mehrmals einstechen.

Im heißen Ofen E Herd 175°C; Umluft 150°C; Gas Stufe 2 ungefähr 10 min backen.

2. Marzipan, Rest Puderzucker, .Amaretto und 2 Ei Wasser vermengen. Den Teig damit bestreichen. Übrige Eier trennen. Eiweiß und 3 Ei warmes Wasser steif schlagen. 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb zufügen, Mehl und Stärkereste mit Backpulver mischen, über die Eimischung sieben und auf der Marzipanmasse verteilen. Bei gleicher Temperatur 20 min backen.

3. Äpfel in Stücke schneiden und mit Wein, Rest Zucker, Zimt und Zitronensaft 8 min köcheln. Gelatine mit 12 Ei Wasser anrühren. 10 min quellen lassen, in das Kompott geben. Etwa 4 Stunden kühlen. 400 ml Sahne steif schlagen, unterheben.

4. Boden waagerecht halbieren. Um den unteren einen Tortenring legen. Apfelmasse darüber verteilen. Den zweiten darauf setzen, 2- 3 Stunden kalt stellen.

5. Die übrige Sahne steif schlagen und den Kuchen damit bestreichen. Den Rest als Tuffs darauf spritzen. Krokant darüber streuen. Mit Apfelspalten belegen

Zeitaufwand ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

**Nährwert pro Stück ca.** 1970 kJ/470 kcal E 7 g, F 26 g, KH 47 g

Vida Nr. 10/03

### Feine Apfel Creme Torte mit Krokant 4 Ei M

50 g Haselnusskerne

175 g Mehl

1 Prise Salz

125 g Speisestärke

75 g Puderzucker

125 g kalte Butter

#### 4 Eier

125 g Marzipan Rohmasse

2 Ei Amaretto ital. Mandellikör

225 g Zucker

1 TI Backpulver

1 kg Äpfel

1 TI Zimt

1/2 1 Weißwein

3 Ei Zitronensaft

2 Päckchen gemahlene weiße Gelatine

#### 600 g Schlagsahne

1 rotbackiger Apfel und

2 Ei Haselnuss Krokant

1. Haselnüsse rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. 100 g Mehl, Salz, 75 g Stärke, gemahlene Nüsse, 50 g Puderzucker, Butter und 1 Ei glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 min kühl stellen.

2 Springform 26 cm Ø mit Backpapier auslegen. Teig auf den Formboden drücken, mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 10 min backen.

3. Marzipan, übrigen Puderzucker, Likör und 2 Esslöffel Wasser verrühren. Boden mit der Masse bestreichen. Übrige Eier trennen, Eiweiß und 3 Esslöffel Wasser steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben, Übriges Mehl, restliche Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben. Auf das Marzipan geben. Ca. 20 min backen. Auskühlen lassen.

4. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Mit Zimt, Wein, übrigem Zucker, und 1 Teelöffel Zitronensaft 5-8 min kochen. Gelatine in 12 Esslöffel Wasser anrühren. 10 min quellen lassen, in das heiße Kompott rühren. Unter gelegentlichem Rühren 3-4 Stunden kühlen. 400 g Sahne steif schlagen und unter das gelierende Kompott heben. Tortenboden durchschneiden, um den unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Tortenboden darauf setzen. 2-3 Stunden kühlen.

5. Apfel vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und im restlichen Zitronensaft mit 50 ml Wasser 3-4 min dünsten. Abtropfen lassen. Übrige Sahne steif schlagen. Torte damit einstreichen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Torte damit verzieren. Tortenrand und Tuffs mit Krokant bestreuen. Torte mit Apfelspalten belegen.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 2 1/4 Std. ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 470 Fett/Stück ca. 26 g

Avanti Nr. 35/02

## Rosetten Torte mit Apfel Nussfüllung 1 Eigelb M

50 g Mandelkerne  
50 g Haselnusskerne  
50 g Walnusskerne  
200 g Marzipan Rohmasse  
400 g Äpfel  
100 g Zucker  
2 El Zitronensaft

150 g Magerquark

6 El Milch

6 El Öl

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Mehl für die Arbeitsfläche

## Fett für die Form

### 1 Eigelb

### 1 TI Schlagsahne

30 40 g Aprikosen Konfitüre

1. Mandeln und Nüsse grob hacken. Marzipan grob reiben und mit Nüssen mischen. Äpfel vierteln, entkernen und in feine Stifte schneiden. Mit 25 g Zucker und Zitronensaft mischen.

2. Quark, Milch, Öl, restlichen Zucker, Vanille Zucker, Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Platte ca. 40 x 40 cm ausrollen. Apfelstücke unter die Nussmasse mischen und alles auf dem Teig verteilen. Dabei an

einer Seite einen 3 4 cm breiten Rand frei lassen und dünn mit Wasser bestreichen. Den Teig von der gegenüberliegenden Seite her aufrollen.

3. Die Teigrolle in ca. 9 Stücke schneiden. Eine Springform 26 cm Ø gut fetten. 7 Stücke mit der Schnittfläche nach oben an den Springformrand als Kreis stellen. Die beiden übrigen Stücke in die Mitte setzen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 45- 50 min auf der 2. Schiene von unten backen.

Eigelb und Sahne verrühren und den Kuchen 10 -15 min vor Ende der Backzeit damit bestreichen. Aprikosen Konfitüre erwärmen und durch ein feines Sieb streichen. Den fertigen Rosetten Kuchen noch warm mit der Konfitüre bestreichen und vollständig auskühlen lassen.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden

kcal/Stück. ca. 280, Fett/Stück. ca. 15 g

Avanti Nr. 35/02

## Saftige Apfel Torte mit Marzipangitter 2 Ei

für 16 Stücke.

300 g Mehl

1 TI Backpulver

150 g + 2 Ei Butter

225 g Zucker

### 2 Eier

1,25 kg säuerliche Äpfel

Saft von 2 Zitronen

1 Pck. Vanillezucker

1 TI Zimt

300 g Marzipan Rohmasse

150 g Puderzucker

2 Ei Aprikosen Konfitüre

Puderzucker z. Bestäuben

### Zubereitung.

1. Mehl, Backpulver. 150 g Butter, Zucker und 1 Ei zu einem glatten Mürbeteig verkneten, ca. 30 Min. kühl stellen. Eine Springform Ø 26 cm fetten. 2/3 des Teiges auf dem Formboden ausrollen, mehrmals einstechen. Formrand darum schließen. Restl. Teig zu einer Rolle formen, an den Formrand legen, andrücken. Pergamentpapier auf den Teig legen. Mit Trockenerbsen füllen.

Boden im vorgeheizten Backofen ca. 20 -25 min backen.

2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. 75 g Zucker, Vanillezucker und Zimt über die Äpfel streuen, vermischen. Butter erhitzen. Äpfel darin 5- 8 Min. dünsten. Abtropfen lassen.

3. Pergamentpapier, Erbsen entfernen. Gedünstete Apfelstücke auf Tortenboden verteilen. Marzipan, Puderzucker, 1 Ei verkneten. In einen Spritzbeutel füllen. Ein Gitter, dann einen Rand auf Apfel Torte spritzen. Apfel Torte **nochmals 25 Min. bei gleicher Temperatur backen.** Auskühlen lassen. Konfitüre erwärmen, Torte damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben. Zubereitung. ca. 90 Min.

**pro Stück 540 kcal/2260 kJ**

Elektroherd 200°

Gasherd Stufe 3

Umluft 180°

Extra

Arbeiten Sie zusätzlich gehackte Nüsse u. d. Teigboden

Schöne Woche Nr. 42/03

## Mohn

Feine Apfel Mohntorte 3 Ei M

**3 Eier Gr. M**

310 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale und

Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone

50 g Mehl

25 g Speisestärke

1 TL Backpulver

**75 ml Milch**

60 g gemahlener Mohn

2 Tüte. Vanille Zucker  
1,25 kg säuerliche Äpfel  
3/8 l Apfelsaft

1 Tüte. Puddingpulver "Vanille Geschmack" für 1/2 l Milch; zum Kochen  
250 g Mascarpone

500 g Magerquark

600 g Schlagsahne

1 Päckchen Sahnefestiger  
Mohn und Melisse zum Verzieren

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und 100 g Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterrühren. Zitronenschale zugeben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben, unterziehen.

Den Boden einer Springform 26 cm 8 fetten. Masse darin glatt streichen.

[Im vorgeheizten Backofen bei 175 C 20 25 min backen.](#)

Auskühlen lassen. 2.

Milch aufkochen. Mohn, 30 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker darin ca. 5 min köcheln lassen. Mohnmasse abkühlen lassen. 3. Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden. Mit 1/4 l Apfel /Zitronensaft und 100 g Zucker 3- 5 min köcheln lassen. Puddingpulver und 1/8 l Apfelsaft glatt rühren, Kompott damit binden. Auskühlen lassen. 4. Mascarpone, Quark, 70 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zuckerglatt rühren. 250 g Sahne und Sahnefestiger steif schlagen und unter die Creme ziehen. Knapp die Hälfte Creme mit der Mohnmasse verrühren. 5. Biskuit 1 x durchschneiden und um unteren Boden einen Tortenring legen. Vom Apfelkompott etwas zum Verzieren abnehmen. Die Hälfte des Kompotts auf den Boden streichen, mit je der Hälfte der Mohn und Mascarponecreme bestreichen. Mit 2. Biskuit bedecken. Wieder Kompott, Mohn und Mascarponecreme darauf streichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen. 6. 350 g Sahne und 10 g Zucker steif schlagen. Hälfte der Sahne in einen Spritzbeutel mit Entenschnabeltülle geben. Torte rundherum mit der restlichen Sahne einstreichen. Torte mit Sahnewellen, übrigem Kompott Mohn und Melisse verziert servieren.

Für ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 1 1/2 Std. ohne Wartezeit

[kcal/Stück ca. 400 Fett/Stück ca. 22 g](#)

Avanti Nr. 36/03

## [Apfel Mohn Torte](#) 6 Ei

Zutaten für 6 Portionen

6 Ei

200 g Puderzucker  
1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker  
½ Zitronen, geriebene Schale  
200 g Mohn, gemahlen  
110 g Walnüsse, geriebene  
4 Äpfel, säuerliche  
½ Zitronen, den Saft

### Zubereitung

Apfel schälen, in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Dotter mit 1/3 Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig rühren. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Dottermasse unter den Schnee heben, dann die Nüsse, Mohn, Äpfel und Zitronenschale unterziehen. Die Masse in eine gefettete Form füllen und bei **170 Grad, 50 Min. backen.**

7.5.02 Senzanome CK

### Mohn Apfeltorte 5 Ei M

1 Torte X 16 cm, 8 Stücke

Kokosfett und Mehl für die Form  
100 g Mohn, gemahlen  
1/2 Tl. Backpulver  
1 Apfel, geraspelt  
40 g Vollkornweizenmehl  
80 g Butter / Margarine  
90 g Honig  
**5 Eier**, mittelgroß  
20 g Rosinen  
**1 Tl. Rum**

### GLASUR

**150 g Kuvertüre**

2 El. Marillenmarmelade  
oder Fruchtaufstrich Aprikose

Springform 8 16 cm mit Kokosfett ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Backofen auf 150 °C vorheizen. Mohn, Backpulver und Mehl in einer Schüssel mischen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und raspeln. Butter / Margarine mit Honig und Eigelb gut schaumig rühren. Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Zuerst den Eischnee, dann die Mohn Mehlmischung behutsam unter die Eigelbmasse heben. Zuletzt

Apfelraspel, Rosinen und Rum einrühren. Masse in die vorbereitete Form füllen, gleichmäßig verstreichen und im vorgeheizten Ofen mittlere Einschubleiste ca. 45 Minuten backen. Torte aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Fertigstellung:

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Torte aus der Form lösen und rundum mit der erwärmten Marmelade oder dem Fruchtaufstrich einstreichen. Torte auf ein Kuchengitter stellen und mit der Kuvertüre überziehen. Glasur gleichmäßig verstreichen und fest werden lassen.

Zubereitungsdauer:

80 Min./inkl. 45 Min. Backzeit

KJ: 1459, kcal: 349, E: 10 g, F: 20 g, KH: 32 g, Ba: 5, 5 g, Chol:

170 mg

## Apfel Mohntorte II 3 Ei M

300 Mehl  
150 Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Prise Salz

### 3 Eier

750 g säuerliche Äpfel  
150 g gemahlener Mohn  
100 ml Rotwein  
Saft von 1 Zitrone  
2 El Aprikosen Konfitüre

### 400 g Schlagsahne

1 El gehackte Pistazien  
evtl. Apfelscheiben und Zitronenmelisse zum Verziern

Mehl, Fett, 75 g Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. 2 Eier trennen. Eiweiß beiseite stellen. Eigelb zum Mehlgemisch geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig ca. 30 min kühl stellen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Eine Springform 26 cm Ø fetten. Ca. 2/3 des Mürbeteiges in Größe der Springform ausrollen. Formboden



damit auslegen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen, als Rand in die Springform legen. Apfel gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Mohn, Wein und Zitronensaft verrühren. 1 Ei trennen. Eigelb und 25 g Zucker schaumig rühren. Zur Mohnmasse geben und unterrühren. Das gesamte Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Unter die Mohnmasse heben und auf den Äpfeln verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 50- 55 min backen.

Auskühlen lassen.

Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Tortenrand damit bestreichen. Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Torte damit verzieren und mit Pistazien bestreuen. Evtl. mit Apfelscheiben und Zitronenmelisse verziert servieren.

Für ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 1 3/4 Stunden ohne Wartezeit

kcal/Stück. ca. 360 Fett/Stück ca. 22 g

### EXTRA TIPPS

Mohnsamen gibt's im Reformhaus oder Bioladen zu kaufen. Lassen Sie ihn sich dort frisch mahlen. Sie können ihn aber auch zu Hause im Universalzerkleinerer mahlen.

Der ausgerollte Mürbeteig lässt sich am besten so in die Form umheben. Die Teigplatte locker um das Nudelholz wickeln und vom Formrand an in die Springform gleiten lassen. Dann den Teig vorsichtig auf dem Boden festdrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Avanti Nr. 36/03

### Apfel Mohntorte I 3 Ei M

200 g weiche Butter oder Margarine

275 g Zucker

#### 3 Eier

100 g Mehl

100 g Speisestärke

1 TL Backpulver

#### 3 Ei Milch

1 Beutel 250 g Mohnback fertige Mohnfüllung

Fett für die Form

750 g Äpfel

100 ml Apfelsaft

abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone

1 Päck. Puddingpulver „Vanille Geschmack“ zum Kochen; für 1/2 l Milch

500 g Magerquark

250 g Mascarpone ital. Doppelrahm Frischkäse

nach Belieben Melisse zum Verzieren

Fett und 100 g Zucker schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelb unterrühren. Mehl mit Stärke und

Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Milch unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Unter die Fett Ei Masse heben. Mohnmasse mit 3 Esslöffel Teig glatt rühren.

Den übrigen Teig in eine gut gefettete Springform 26 cm Ø füllen, Mohnmasse darauf geben und spiralförmig darunter ziehen. Den Boden

im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45 min backen.

Herausnehmen und ca. 10 min ruhen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in mittelgroße Würfel schneiden. Apfelwürfel mit 5 Esslöffel Apfelsaft, 50 g Zucker und der Hälfte des Zitronensafts in einem Topf ca. 5 min dünsten. Puddingpulver und übrigen Apfelsaft glatt rühren, in den kochenden Apfelsud rühren und nochmals aufkochen lassen. Kompott ca. 30 min auskühlen lassen.

Quark, Mascarpone, Zitronenschale, übrigen Zitronensaft und den restlichen Zucker glatt rühren. Um den Mohnboden einen Tortenring schließen und die Creme auf den Boden streichen. Apfelkompott darauf verteilen.

Die Torte ca. 1 Stunde kühl stellen. Mit Melisseblättchen verziert servieren,

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung . ca. 1 1/2 Std. ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 400 Fett/Stück ca. 21 g

Avanti Nr. 35/02

Feine Apfel Mohntorte 3 Ei M

3 Eier

310 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone

50 g Mehl

25 g Speisestärke

1 TI Backpulver

75 ml Milch

60 g gemahlener Mohn

2 Päck. Vanille Zucker

1,25 kg säuerliche Äpfel

3/8 l Apfelsaft

1 Päck. Puddingpulver "Vanille Geschmack" für 1/2 l Milch; zum Kochen

250 g Mascarpone

500 g Magerquark

600 g Schlagsahne

1 Päckchen Sahnefestiger

Mohn und Melisse zum Verzieren

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und 100 g Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterrühren. Zitronenschale zugeben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben, unterziehen. Den Boden einer Springform 26 cm Ø fetten. Masse darin glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 20 25 min backen. Auskühlen lassen.

2. Milch aufkochen. Mohn, 30 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker darin ca. 5 min köcheln lassen. Mohnmasse abkühlen lassen.

3. Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden. Mit 1/4 l Apfel /Zitronensaft und 100 g Zucker 3 5 min köcheln lassen. Puddingpulver und 1/8 l Apfelsaft glatt rühren, Kompott damit binden. Auskühlen lassen.

4. Mascarpone, Quark, 70 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker glatt rühren. 250 g Sahne und Sahnefestiger steif schlagen und unter die Creme ziehen. Knapp die Hälfte Creme mit der Mohnmasse verrühren.

5. Biskuit 1 x durchschneiden und um unteren Boden einen Tortenring legen. Vom Apfelkompott etwas zum Verzieren abnehmen. Die Hälfte des Kompotts auf den Boden streichen, mit je der Hälfte der Mohn und Mascarponecreme bestreichen. Mit 2. Biskuit bedecken. Wieder Kompott, Mohn und Mascarponecreme darauf streichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

6. 350 g Sahne und 10 g Zucker steif schlagen. Hälfte der Sahne in einen Spritzbeutel mit Entenschnabeltülle geben. Torte rundherum mit der restlichen Sahne einstreichen. Torte mit Sahnewellen, übrigem Kompott Mohn und Melisse verziert servieren.

Für ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 1 1/2 Std. ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 400 Fett/Stück ca. 22 g

Avanti Nr. 36/03

Nüsse

Nüsse andere

Böhmische Apfel Torte 6 Ei

Zutaten für 8 Portionen

## 6 Eier

225 g Zucker  
75 g Grieß  
125 g Haselnüsse, gerieben  
250 g Äpfel, geraspelt  
1 EL Kakaopulver  
Marmelade Aprikosenmarmelade  
Kuchenglasur

## Zubereitung

Eier trennen, Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen, Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Haselnüsse, Grieß und Kakao mischen und mit den Äpfeln in die Eigelbmasse geben. Eischnee unterheben und bei 180° C 45 backen.

Den noch heißen Kuchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen, nach dem Auskühlen mit Schokoglasur überziehen.

12.3.03 Kimba CK

## Schwedische Apfel Torte 3 Ei + 2 Eigelb M

### Teig

250 g Mehl,  
1/2 TI Backpulver,  
75 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillezucker,  
1 Prise Salz,

### 2 Eigelb,

100 g Butter

### Belag

1 1/2 kg herb säuerliche Äpfel,  
5 EL Zucker,  
Saft einer Zitrone,  
je 1 Prise gemahlene Nelken und Kardamom,  
1 TI Zimt,  
100 g grob gehackte Haselnusskerne

### außerdem

Mehl zum Ausrollen,  
3 EL Semmelbrösel

### Für den Guss

1/4 l Schlagsahne,

### 3 Ei trennen

1 El Speisestärke,  
1 Tl abgeriebene Zitronenschale,  
75 g Zucker,

Mehl mit Backpulver mischen mit Zucker Vanillezucker, Salz und Eigelb leicht verrühren. Butter in Flöckchen dazu kneten. 60 Min. ruhen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, achteln. Mit Zucker, Zitronensaft, Nelken, Kardamom, Zimt und gem. Haselnusskernen mischen. Teig auf Mehl ausrollen. Eine Springform damit auskleiden. Mit Semmelbrösel ausstreuen. Apfelmischung einfüllen. Schlagsahne mit Eigelb, Speisestärke, Zitronenschale und Zucker mischen. Eiweiß steifschlagen. Unterheben. Auf die Äpfel gießen.

Im vorgeheizten Backofen unter Schiene bei 225 Grad Gas Stufe 4 ca. 60 min backen.

## Weihnachts Apfel Torte 7 Ei M

### Nussbiskuit

7 Eier,  
180 g Zucker,  
300 g gemahlene Nüsse,  
50 g Speisestärke

### Apfelcreme

5 Äpfel  
100 g Zucker ,  
1 P. Vanille Zucker,  
4 -5 El. Zitronensaft,  
4 cl Calvados,

260 ml Milch,

100 ml Sahne,

50 g Zucker ,  
1 Prise Salz,  
1/2 Vanilleschote,

1 Eigelb,

65 ml Milch

25 g Speisestärke.

### Belag

400 g Marzipanrohmasse,  
120 g Puderzucker.

### Zubereitung

Nussbiskuit herstellen.

Für die Apfelcreme

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, mit Zucker Vanille Zucker und Zitronensaft zugedeckt 6 Min. dünsten. Calvados unterrühren. Beiseite stellen. Milch, Sahne, Zucker, Salz und die 1/2 Vanilleschote auf 60 Grad erwärmen. Vanilleschote heraus nehmen, das Mark heraus kratzen, und in die Milch geben, von der Platte nehmen. und unter rühren mit der verquirlten Eigelb Milch Stärkemischung zu einer Creme binden. Creme sofort in eine Schüssel füllen, erkaltet mit den Äpfeln mischen. Nussbiskuit einmal durchschneiden, mit der Hälfte der Creme füllen, den Rest auf die obere Platte streichen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker vermengen und zwischen Folie ausrollen. Torte damit überziehen, mit Puderzucker bestreuen und weihnachtlich verzieren.

Wenn Du daran interessiert bist, dann habe ich auch noch ein Rezept für ein Bratapfel Parfait mit Zimtschaum.

LG, Birgit

### Nüsse Mandeln

#### Apfel Biskuit Schweden 4 Ei M

#### 4 Eier

300 g Zucker  
120 g Butter

#### 1/8 Liter Milch

300 g Mehl  
3 gestrichene TL Backpulver  
6 -10 Äpfel  
Zucker und Zimt  
75 g gehackte Mandeln

Die Eier und den Zucker schaumig rühren.

Die Butter mit der Milch zum Kochen bringen.  
Heiß zur Eier Zucker Masse geben.  
Gut rühren.  
Das Backpulver mit dem Mehl mischen und unterheben.

Den dünnflüssigen Teig in eine gefettete und bemehlte Fettpfanne gießen.  
Die Äpfel in Scheiben obenauf legen.  
Alles mit Zucker und Zimt bestreuen.

Bei 200 Grad ca. 25- 30 Minuten backen.

### Apfel Gewürz Torte 4 Ei

Lecker mit Äpfeln.

2 Tassen Mehl  
2 Tassen Zucker  
1 ½ Tassen Pflanzenöl  
2 Tassen geriebene Äpfel

#### 4 Eier

1 ½ Tassen Instant Haferflocken  
1 Prise Salz  
1 TI Backpulver  
1 TI Natron  
1 TI gemahlener Zimt  
1 TI gemahlene Nelken  
80 g gehackte Mandeln

#### Für die Form

1 El Butter  
3 El Instant Haferflocken

Für die Dekoration  
20 ganze Mandeln ohne Haut

Aus allen Zutaten einen lockeren Teig rühren.

Eine Springform mit der Butter ausfetten.  
Mit den Instantflocken ausstreuen.

Bei 175 Grad untere Schiene ca. 60 70 Minuten backen.

usw. usw. Passt's so? Babsy

### Apfel Sandtorte 6 Ei

250 g Butter o. Margarine,  
200 g Zucker,  
250 g Mehl,  
150 g Speisestärke  
1 Btl. Backpulver

6 Eier,

1 Btl. Vanille Zucker,  
1 Fl. Butter Vanille Aroma  
25 g gehobelte Mandeln,  
500 g Äpfel  
etwas Puderzucker

### Zubereitung

Butter, Zucker, Vanille Zucker und Aromen schaumig rühren. Das Mit Backpulver und Speisestärkevermischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit den Eiern in die Fettmasse rühren. Die Hälfte des fertigen Teiges in eine gefettete Springform füllen, die geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen Äpfel darauf legen und den restlichen Teig darüber streichen. Zuletzt die gehobelten Mandeln darauf streuen und bei 200°C ca. 50 min abbacken. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

### Apfel Torte mit Bienenstichguss 1 Ei M

### Teig

250 g Mehl,  
1/2 TI Backpulver,  
125 g Zucker,  
1 Ei Vanille Zucker,

1 Ei,

1 Ei Milch,

125 g Butter.

### Füllung

1 kg Äpfel,  
50 g Butter,  
60 g Zucker,



100 g Rosinen.

### Belag

100 g Butter,  
100 g Zucker,  
50 g Mandelblättchen,  
1 Ei Honig,

1 Ei Milch.

Die ersten sieben in einer Schüssel vermischen, bis sie sich leicht zusammenklumpen. Den Teig in Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer gebutterten Springform 26 cm ausrollen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen

Bei 200 °C 15 Min. vorbacken.

Abkühlen lassen. Den restlichen Teig als Rand ansetzen. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In grobe Spalten schneiden. In der heißen Butter mit Zucker und Rosinen 10 Min. dünsten. Abgekühlt auf dem Mürbeteigboden verteilen. Die Butter in einer Pfanne bräunen lassen. Zucker, Mandelblättchen, Honig und Milch zufügen und gut miteinander verrühren. Auf den Äpfeln verteilen.

Den Kuchen bei 200 °C 30- 45 Min. backen.

Möglichst frisch servieren.

### Apfel Torte mit Mandeln 1 Ei M

Teig  
250 g Mehl,  
125 g Zucker,

1 Ei,  
150 g Butter

### Belag

8 säuerliche Äpfel,  
Saft einer Zitrone

### Guss

150 g Butter,  
125 g Zucker,  
1 Ei, Schale einer unbehandelten Zitrone,  
100 g Mehl,

1/4 lt. Sahne

### Zum Bestreuen

1 Ei Zucker,

100 g Mandelblättchen oder Stifte.

### Zubereitung

Mehl, Zucker, Ei und das gut gekühlte Fett zu einem glatten Teig verkneten und 30 Min. kühl stellen, Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse heraus schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, Äpfelviertel kranzförmig dicht nebeneinander auf den Teigboden legen.

Für den Guss Fett, Zucker, Ei und geriebene Zitronenschale schaumig rühren, Mehl zufügen und kurz unterheben, Sahne steif schlagen und unter den Teig heben. Die Masse gleichmäßig auf den Äpfeln verteilen.

Anschließend mit Zucker und Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten backen  
180°, 40 min.

## Apfelmus Schichttorte 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

### 5 m.- große Eier

250 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

100 ml Apfelsaft

5 EL Apfelsaft

1 Zitronen, den Saft

1200 g Äpfel, säuerliche am besten sind Boskop

50 g Mandeln Blättchen

### 900 g Schlagsahne

### 100 g Schlagsahne

1.5 TL Puderzucker

75 g Zucker

20 g Speisestärke

### Zubereitung

Springform 26 cm mit Backpapier auslegen.

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen dabei 1 Pkt. Vanillinzucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, 125g Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Form streichen und

im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft 40-45 Min backen, nach 20 Min abdecken, auskühlen lassen.

100 ml Apfelsaft, Zitronensaft 75g Zucker und 1 Pkt. Vanillinzucker verrühren. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Im gezuckerten Apfelsaft aufkochen und 4-5 Min offen köcheln lassen. 1,5 EL Stärke und 5 EL

Apfelsaft verrühren, ins Apfelmus rühren, aufkochen und ca. 1 Min köcheln.

Mandeln ohne Fett rösten, erkalten lassen. Biskuit 3x durchschneiden. 900g Sahne portionsweise steif schlagen. 3 EL Apfelmus zum Verzieren beiseite stellen.

Böden abwechselnd mit je 1/4 Sahne und 1/3 Apfelmus bestreichen, zusammensetzen. 4. Bodenauflegen, mit Rest Sahne bestreichen, Mandeln draufstreuen.

100g Sahne steif schlagen. Torte mit Sahnetuffs und Rest Apfelmus verzieren.

5.5.04 Hekras CK

### Bratapfel Torte 3 Eiweiß M

1 Portion Mürbteig, z.B. Nussmürbteig

1 kg. Äpfel,

100 g. gemahlene Mandeln

Saft von 1 Zitrone,

75 g. Zucker,

Zimt,

3 Eiweiß

### Für die Sahnecreme

1 P. Sahnepuddingpulver,

1/2 l Milch,

100 g. Zucker,

4 Becher Sahne,

5 Blatt Gelatine.

### Zubereitung

Die Äpfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Auf 200°C in ca. 40 min braten,

dann die Haut und die Kerne entfernen, mit dem Zitronensaft pürieren und abkühlen lassen.

Während die Äpfel garen Den Pudding aus Milch, Zucker, Vanillepuddingpulver kochen, sofort mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Danach Den Mürbteig in eine Springform Durchmesser ca. 32 cm rollen, einen Rand hochziehen. Das Eiweiß steif schlagen. Mit den Nüssen, dem Zucker und dem Zimt unter die Apfelmasse heben. Diese Masse auf dem Mürbteig verteilen.

Backtemperatur 180°C,

Backzeit ca. 40 min. Evtl. den Kuchen nach ca. 15 min Backzeit mit Alufolie abdecken. Den Kuchen auskühlen lassen, danach aus der Form lösen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen, die Sahne steif schlagen. Den Pudding glattrühren. Die Gelatine ausdrücken, auf kleiner Flamme auflösen und mit dem Handrührgerät unter den Pudding rühren. Diese Masse unter die steife Sahne ziehen. Das Ganze auf den gut ausgekühlten Kuchen streichen und kühl stellen.

## Cremige Apfel Rahm Torte 7 Ei M

für 16 Stücke

300 g Mehl

175 g Butter

225 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

30 g Kakao

1 Prise Salz

75 g Mandelblättchen

1,25 kg Äpfel

Saft einer Zitrone

6 Eier

250 g Schmand

30 g Apfel Gelee

Puderzucker

Bestäuben

### Zubereitung.

1. Mehl, Butter, 125 g Zucker. Vanillezucker, Ei, Kakao und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 60 Min. kalt stellen. Eine Springform Ø 30 cm fetten, mit den Mandeln ausstreuen. Mandeln am Rand fest andrücken. Teig zu einem Kreis Ø 34 cm ausrollen, in die Form legen. Teigrand fest an die Mandeln drücken.

2. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden. Apfelviertel in dicke Spalten schneiden, mit der Hälfte des Zitronensafts beträufeln. Eier, Schmand, 100 g Zucker und restlichen Zitronensaft verrühren. Äpfel auf dem Teig verteilen. Eier Schmand darüber gießen,

im vorgeheizten Backofen ca. eine Stunde backen.

3. Apfelgelee erhitzen. Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Die Äpfel mit Apfelgelee bestreichen. Den Kuchen

auskühlen lassen. Vor dem Servieren dünn mit etwas Puderzucker bestäuben,  
Zubereitung ca. 120 Min,  
pro Stück 320 kcal/1340 kcal  
Elektroherd 175°  
Gasherd Stufe 2  
Umluft 155°  
Extra,  
Servieren Sie dazu etwas frisch aufgeschlagene Sahne  
Schöne Woche Nr. 42/03

## Dänische Apfel Törtchen 1 Eigelb

### Teig

250 g Mehl  
150 g Butter  
60 g Puderzucker

### 1 Eigelb

1 1/2 Tassen Apfelmus  
2 El. Mandeln, geröstet und gerieben  
2 El. Puderzucker

### Zubereitung

Aus den angegebenen einen Knetteig bereiten und mindestens 60 min kühl stellen. 2/3 des Teiges dünn aufrollen, acht Kreise ausstechen und gefettete Förmchen mit Zackenrand damit auslegen. Apfelmus mit Mandeln verrühren und etwa 2 El. davon in jedes Förmchen geben. Vom restlichen Teig mit einem leeren Förmchen acht Deckel ausstechen. Teigränder mit kaltem Wasser bestreichen, Teigdeckel auf die gefüllten Förmchen legen und andrücken. Förmchen in den vorgeheizten Backofen setzen. E Unten. T 175°C / 20 bis 30 min. Die noch heißen Törtchen mit einem Messer am Rand lockern, aber in den Förmchen auskühlen lassen. Törtchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Gedekte Apfeltorte 1 Ei M

### Teig

175 g Weizenmehl,  
1 Messerspitze Backpulver,  
20 g Sionon- Fruchtzucker,

### 1 Eiklar,

½ Eigelb,

50 g Margarine

### Füllung

750 g geschälte, entkernte, säuerliche Äpfel,

15 g Sionon- Fruchtzucker,

1/2 gestrichenen TL. gemahlenen Zimt,

15 g Spaltmandeln,

1 El. Wasser

### Zum Bestreichen

1/2 Eigelb,

1 El. fettarme Milch

Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Sionon- Fruchtzucker, Eiklar, Eigelb und weiche Margarine hinzufügen. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät, mit Knethaken, schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn, in Pergamentpapier eingerollt, in den Kühlschrank legen. Apfelstücke in feine Scheiben schneiden. Mit Sionon Fruchtzucker, Zimt, Spaltmandeln und Wasser zum Kochen bringen, einige Minuten vorsichtig unter Rühren dünsten, in ein Sieb geben, gut abtropfen und erkalten lassen. Knapp die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform 22 cm ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und vorbacken.

Strom 200 - 225 Grad Gas Stufe 4 - 5 Backzeit

### Etwa 10 Minuten

Die Hälfte des restlichen Teiges auf einer leicht bemehlten Unterlage zu einer gleichmäßigen Rolle formen, sie als Rand auf den vorgebackenen Boden legen, so an den Formenrand hochdrücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht, die Apfelfüllung auf den Boden streichen. Den Teigrest zu einer Platte in der gleichen Formengröße ausrollen, diese auf die Apfelfüllung legen. Eigelb mit Milch verschlagen, die Teigplatte damit bestreichen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kleine Teigreste zu Blüten und Blättern ausstechen und auf die Teigdecke legen, auch bepinseln. Backen.

Strom 175 - 200 Grad Gas Stufe 3 - 4

### Backzeit Etwa 25 Minuten

Ergibt 12 Stück.

Ein Stück enthält 21 g Kohlenhydrate, davon 3 g Zuckeraustauschstoff Fructose, 3 g Eiweiß, 5 g Fett, 598 kJ 141 kcal. ca. 2 BE

## Mexikanische Apfel Torte 3 Ei

### Teig

150 g Butter  
100 g Zucker  
200 g Butter  
125 g Köllnflocken  
1 Prise Salz  
Köllnflocken  
Vanille Zucker

### 3 Eier

1 gehäufter TL Backpulver  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
Fett

### Füllung

500 g Äpfel  
Saft einer ½ Zitrone  
40 g Butter  
75 g gehackte Mandeln  
50 g Zucker

### Zubereitung

Für die Füllung werden die geschälten, zerkleinerten Äpfel mit dem Saft einer halben Zitrone gedünstet und nach dem Erkalten mit der geschmolzenen Butter, Mandeln und Zucker vermischt.

Aus den übrigen einen Rührteig herstellen, von dem man  $\frac{3}{4}$  in eine gefettete und mit Köllnflocken ausgestreute Springform 24 cm gibt. Die Füllung darauf verteilen und vom Rest des Teiges mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf die Füllung setzen.

### Backzeit ca. 60 min

Temperatur 190°, Umluft 170°, Gas Stufe 4  
Untere Einschubleiste

## Mexikanische Apfel Torte 5 Ei

### Füllung:

700 g Äpfel,  
Saft einer Zitrone,  
40 g Butter,  
75 g gehackte Mandeln,  
50 g Zucker

### Teig:

225 g Butter,  
150 g Zucker,

### 5 Eier,

200 g Blütenzarte Köllnflocken,  
75 g Mehl,  
2 gestrichene TL Backpulver,  
abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone,  
1 Prise Salz,

Fett und Köllnflocken für die Form. Für die Füllung schälen und zerkleinern Sie die Äpfel und dünsten sie mit dem Saft der Zitrone. Nach dem Abkühlen Butter, Mandeln und Zucker daruntermischen. Aus den übrigen Zutaten einen Teig rühren, von dem Sie 2/3 in eine gefettete, dick mit Köllnflocken ausgestreute Springform geben. Verteilen Sie die Füllung darauf, und geben Sie mit einem Teelöffel kleine Häufchen des übrigen Teiges darauf, bevor Sie ihn bei **190°C auf mittlerer Einschubleiste 60 Min. backen.**

## Saftige Apfel Torte mit Sahneüberzug 3 Ei M

für 16 Stücke.

### 3 Eier

250 g Zucker  
50 g Mehl  
50 g Speisestärken  
1 TL Backpulver  
750 g mittelgroße Äpfel  
500 ml Apfelsaft  
6 Blatt Gelatine  
100 g Mandelblättchen

500 g Schlagsahne

### Zubereitung

1. Eier trennen. Eigelb beiseite stellen, Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln. Eigelb nacheinander zufügen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unter die Eischaummasse heben. Biskuitmasse in eine Springform Ø 26 cm geben und

**im vorgeheizten Backofen 30- 35 Min. backen,**  
Abkühlen lassen.



2. Äpfel bis auf einen zum Garnieren, schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in mittelgroße Stücke schneiden. Restl. Apfel in Spalten schneiden, Kerngehäuse entfernen.

3. 150 g Zucker goldgelb karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen und kurz köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat. Gelatine einweichen. Apfelstücke im Sud 3-5 Min. dünsten. Herausnehmen, beiseite stellen. Apfelspalten ebenfalls im Sud 3-5 Min. dünsten. Herausnehmen und zum Verziern beiseite stellen.

4. Ausgedrückte Gelatine im Sud auflösen und 30 Min. kalt stellen. Sobald der Sud zu gelieren beginnt, Apfelstücke zufügen und verrühren. Biskuitboden waagerecht halbieren. Um unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelkompott darauf verteilen. zweiten Boden darauf geben, 3 Std. kalt stellen. Mandelblättchen rosten, herausnehmen, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Torte mit 3/4 der Sahne einstreichen. Mandelblättchen an den Rand streuen. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel füllen, Torte damit verzieren. Mit Apfelspalten belegen.

Zubereitung ca. 105 Min. pro Stück 240 kcal/1050 kJ

Elektroherd 175°

Gasherd. Stufe 2

Umluft. 155°

Extra

Anstatt Mandelblättchen können Sie auch Mandelkrokant verwenden

Schöne Woche Nr. 9/03

## Schwäbische Apfeltorte 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

### Für den Teig

125 g Butter /Margarine

Aroma Zitronenaroma abgeriebene Zitronenschale

125 g Zucker

### 2 Ei

50 g Speisestärke

125 g Mehl

1 TL, gestr. Backpulver

### Für den Guss

### 2 Eiweiß

1 EL Wasser, kaltes

100 g Zucker

### 2 Eigelb

40 g Speisestärke

40 g Mehl

½ TL, gestr. Backpulver

2 TL Zimt, je nach Geschmack

### Für den Belag

1 Beutel Mandeln, gehobelte

500 g Äpfel, z.B. Golden Delicious

Zucker Hagelzucker oder Puderzucker evtl. mit Kakaomuster zum Bestreuen

### Zubereitung

Fett in eine Schüssel geben, Zitrone, Zucker, Eier, Speisestärke, Mehl und Backpulver damit verrühren

26cm- Springform am Boden fetten nur dort, Teig einfüllen und mit den Mandeln bestreuen; geschälte Apfelviertel kreisförmig auf den Mandeln verteilen

Für den Biskuitguss Eiweiß und Wasser sehr steif schlagen, Zucker unter Rühren einrieseln lassen; Eigelb leicht unter diese Eiweißmasse heben; Gemisch aus Stärke, Mehl, Backpulver und Zimt sieben und mit dem Schneebecken vorsichtig unterziehen; Biskuitguss auf die Äpfel geben und verstreichen

In den vorgeheizten Backofen, unterste Schiene, 200°C, 65-75 min, nach dem Backen kurz auskühlen lassen, aus der Form lösen, auf dem Kuchengitter fertig auskühlen und zum Schluss bestreuen

29.2.04 Rickerl CK

### Tarte aux Pommes d'Alsace I 1 Ei + 2 Eigelb M

Für eine Form von 26 cm Durchmesser

Mürbeteig

250 g Mehl,

150 g Butter,

1 Ei,

75 g Zucker,

etwas abgeriebene Zitronenschale

### Füllung

2 Eigelb,

60 g Zucker,

100 g gemahlene Mandeln,

100 g Creme fraiche, ca.

1 kg Äpfel, Zitronensaft.

### Außerdem

Butter für die Form und für Flöckchen,  
50 g Zucker zum Bestreuen.

Aus Mehl, Butter, Ei, Zucker und Zitronenschale rasch einen Teig kneten und eine halbe Stunde kalt stellen z.B. in Frischhaltefolie eingewickelt . Die Eigelb mit dem Zucker dick und cremig rühren, Mandeln und Creme fraiche untermischen.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel in schmale Scheibchen schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben. Eine eingefettete Form mit dem Teig auslegen. Die Crème darauf verteilen. Die Apfelscheibchen möglichst akkurat dachziegelartig auf der Oberfläche verteilen. Mit Zucker bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.

Im 250° heißen Backofen starke Unterhitze etwa 35 bis 40 min backen.

### Verschlafene Apfel Torte 5 Ei

Zutaten für Springform, 26 cm

#### Teig

200 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
175 g Puderzucker

#### 1 Ei

2 TL Zitronensaft  
100 g Butter

#### Belag

400 g säuerliche Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
100 g Butter  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker

#### 4 Ei trennen

175 g Mandeln

### Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten, den Sie abgedeckt 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Springform damit ausschlagen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 C Gas 3, Heißluft 200 auf mittlerer Stufe 10 min backen.

Äpfel vierteln, entkernen, schälen und achteln. Mit Zitronensaft beträufeln. Butter, Zucker, Vanille Zucker verrühren. Jedes Eigelb einzeln unterrühren. Eiweiß sehr steif schlagen. Mit Mandeln und Speisestärke unterheben und mit Eigelbcreme mischen. Die Creme in die Form füllen, Apfelachtel in die Masse drücken und auf unterster Schiene backen. In der Form auskühlen lassen.

Vorbereitungszeit 2,5 Stunden inkl. Wartezeit

Backzeit 55 min

E Herd 180°

Gas 2

Heißluft. 160°

## Zürcher Apfeltorte 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mehl

80 g Butter

1 Prise Salz

1 TL Essig

1 dl Wasser

150 g Mandeln, gerieben

80 g Zucker

1 TL Zimt

1 Ei

2 EL Gelee von Johannisbeeren

2 kleine Apfel

4 Apfel

## Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Salz, Essig und Wasser einen geriebenen Teig herstellen und diesen im Kühlschrank mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig dünn auswallen und ein rundes Blech damit belegen. Für die Füllung die beiden kleinen Äpfel ohne Kerngehäuse, jedoch mit der Schale auf der Bircherraffel reiben. Mandeln, Zucker und das verklopfte Ei, Zimt und die roh geraffelten Äpfel miteinander mischen und diesen Brei auf den Teigboden streichen. Die anderen Äpfel schälen und halbieren, auf der runden Seite mehrmals einschneiden und mit der Rundung nach oben auf

die Füllung legen. Die Apfelhälften mit Johannisbeergelee bestreichen und den Kuchen wie eine gewöhnliche Wähe Obstkuchen

in der Mitte des Ofens backen,

bis sich der Teig vom Blechrand löst und auf der Unterseite schön knusprig ist.

11.5.01 Beatrice CK

## Nüsse Walnüsse

Apfel Blätterteig Torte 2 Ei M

300 g TK Blätterteig

Fett f. d. Form,

2 Eier,

70 g Zucker,

1 Pr. Salz,

500 g Quark,

1 Vanillepuddingpulver,

4 mittelgroße, säuerliche Äpfel,

1 El Zitronensaft,

Mehl zum Bearbeiten,

4 El Hagebutten Konfitüre

14 Walnuss Hälften

Den Blätterteig auftauen lassen.

Eine Tarteform 28 cm Durchmesser ausfetten.

Die Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen.

Den Quark und das Puddingpulver unterrühren.

Die Äpfel schälen, aus der Mitte jeweils 2 dicke Scheiben schneiden und das Kerngehäuse großzügig herausschneiden. Dann die Scheiben an der Oberfläche kreuzweise einritzen und mit Zitronensaft bestreichen. Die Teigplatten aneinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 cm größer als die Form ausrollen. In die Form legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Quarkcreme einfüllen.

Die Äpfel in die Creme setzen, mit Hagebutten Konfitüre füllen. Die Walnuss Hälften auf die Creme und die Marmelade setzen.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 15- 20 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten backen.

Statt Hagebutten Konfitüre

Die Torte schmeckt auch mit Konfitüre aus schwarzen Johannisbeeren oder Sauerkirschen

### Apfel Torte spezial 2 Ei

1 Torte

100 g Walnusskerne, grob gehackte  
90 g Zucker  
40 g Butter  
500 g Apfelscheiben  
80 g Rosinen  
1 TI Zimt, gestrichen

### Teig

80 g Butter  
80 g Zucker  
1 TI Zitronenschale, abgerieben

### 2 Eier

80 g Speisestärke  
100 g Mehl/Buchweizen  
1 TI Backpulver

Eine Springform 26 cm Ø mit Backpapier so auslegen, dass das Papier etwa 3 cm am Rand hoch reicht. Walnüsse und Zucker in die Form geben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Butter schmelzen und darüber geben.

Apfelscheiben mit Rosinen und Zimt mischen und darauf verteilen

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und über die Äpfel streichen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E:

unten, T: 200 CUP / 50 bis 60 Minuten, 5 bis 10 Minuten O.

Torte auf eine Platte stürzen.

## Badische Apfel Torte 5 Ei M

### Teig

500 g Äpfel, mürbe z.B. Boskop  
200 g Zucker  
200 g Mehl  
200 g Butter

### 5 Eier

Saft einer Zitrone  
1/2 Pckg. Backpulver  
50 g gehackte Walnüsse

50 g Schokostreusel

### Dekoration

250 ml süße Sahne

50 g Schoko Blättchen

1 kleiner rötlicher Apfel.

### Teig

Äpfel schälen, grob raspeln, mit Zitronensaft beträufeln. Backofen jetzt auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen, Butter mit Zucker schaumig schlagen. Nach und nach vorsichtig die Eigelbe unterheben. Mehr wird gemischt mit Backpulver, dann Walnüsse u. Schokolade dazu.

Äpfel abwechselnd mit der Mehlmischung unter die Schaummasse rühren. Eiweiß ganz steif schlagen und vorsichtig dazugeben. Diesen Teig in gefettete Springform 26 cm füllen und 1 Std. backen.

Dann Kuchen aus Form lösen und auf Gitter abkühlen.

### Garnierung

Sahne steif schlagen. Apfel Kuchen damit zu 2/3 insgesamt oben und an den Seiten bestreichen. Schoko Plättchen drüber streuen. Restliche Sahne in Spritzbeutel mit Sterntülle rein, jetzt Torte mit 12 Sahnetuffs am Rande dekorieren. Rötlichen, kleinen Apfel in ganz feine Spalten schneiden, diese auf die Sahnetuffs dekorativ platzieren.

## Gestürzte Apfel Torte 2 Ei

1 Rezept

80 g Butter  
160 g Zucker

## 2 Eier

2 Tl. Backpulver  
100 g Mehl  
80 g Stärkemehl  
1 Prise/n Salz  
1 Zitrone; die Schale  
40 g Butter  
500 g Säuerliche Äpfel; evtl. mehr  
40 g Zucker  
60 g Walnüsse

Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach die ganzen verquirlten Eier und das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl dazugeben. Salz und abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Den Boden einer Springform mit Pergamentpapier auslegen, Butter verflüssigen und diese in die Form geben. Die Äpfel schneidet man in ca. 1 cm dicke Spalten, bestreut sie mit dem Zucker und legt sie dann kranzförmig auf den Boden der Springform. Das Mittelstück füllt man ebenfalls mit Apfelspalten aus. Die Walnüsse legt man in die Zwischenräume zwischen den Apfelspalten. Nun den Teig über die Äpfel streichen und die Form in den Backofen setzen.

Bei 180 - 200 Grad ca. 50 min backen.

Nach dem Backen lässt man den Kuchen einige min in der Form abkühlen, löst den Rand der Springform, dreht den Kuchen um und entfernt den Boden der Form samt dem Pergamentpapier.

## Tipp

Pergamentpapier etwas größer zuschneiden, damit man einen 1 - 2 cm hohen Rand bekommt beim Auslegen. Die entstehenden Fältchen fest andrücken, damit sich das Papier nach dem Backen gut abziehen lässt und das Auslaufen von Fett und Obstsaft gebremst wird.

## Obst

Apfel Aprikosen Torte M

Für 12 Stück

Für den Boden



200 g Zwieback,  
3 El Zucker,  
80 g zerlassene Butter

#### Für den Belag

1 große Dose Aprikosen,  
8 Blatt Gelatine,  
150 g Apfelmus,

1/8 Liter Sahne

#### Für die Garnierung

¼ Liter Sahne,  
3 El Zucker,

4 El Schokoraspeln

Zwieback zerbröseln, mit Zucker und Butter vermischen und in einer Springform gut andrücken.

Die Aprikosen pürieren 4 Hälften zurücklegen und mit dem Apfelmus verrühren.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und auflösen.

Erst mit wenig Fruchtmasse, dann unter gesamte Fruchtmasse rühren.

Auf den Zwiebackboden streichen.

Die Torte im Kühlschrank erstarren lassen.

Den Springformrand dann vorsichtig lösen.

Für die Garnitur die Sahne und den Zucker steif schlagen.

Die Torte mit ca. 2/3 einstreichen und mit Schokoraspeln bestreuen.

12 Rosetten spritzen und mit Aprikosenhälften verzieren.

#### Apfelmus Torte 4 Ei M

für 12 Stücke  
2 unbehandelte Zitronen

#### 4 Eier

270 g Zucker  
60 g Mehl  
1 Tl Backpulver  
60 g Stärke  
2 kg säuerliche Äpfel z. B. Cox Orange

200 ml Apfelsaft

2 P Puddingpulver "Vanille Geschmack" für 1/2 l Milch, zum Kochen

### 200 g Schlagsahne

1 Päckchen Sahnefestiger

nach Belieben Zitronenmelisse zum Verziern

Backpapier

1. Von einer Zitrone 1 Esslöffel Schale abreiben. Saft aus beiden Zitronen auspressen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 120 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Backpulver, Stärke und 1 Teelöffel Zitronenschale mischen, unter die Eimasse heben. Teig in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform 26 cm Ø glatt streichen und **im vorgeheizten Backofen E Herd 175 °C/Umluft 150°C ca. 15 min backen**. Boden vom Formrand lösen und auskühlen lassen.

2. Äpfel bis auf einen schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Mit 100 g Zucker, 100 ml Apfelsaft, 6 Esslöffel Zitronensaft und übriger Zitronenschale aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 min köcheln, bis die Äpfel zerfallen sind. Puddingpulver und übrigen Apfelsaft glatt rühren. Unter Rühren in das Kompott geben, aufkochen und ca. 3 min kochen. Abkühlen lassen.

3. Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Einen Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring darumlegen. Im Wechsel Apfelmus und restliche Böden einschichten. Dabei mit Apfelmus abschließen. 4 Stunden kalt stellen.

4. Rest Zucker, Zitronensaft und 200 ml Wasser aufkochen. Restlichen Apfel in dünne Scheiben hobeln und in dem Sud kurz blanchieren. Vorsichtig herausheben, abtropfen und auskühlen lassen.

5. Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Torte aus dem Ring lösen. Sahne mit einem Esslöffel dekorativ an den Tortenrand streichen. Tortenoberflächen mit pochierten Apfelscheiben und Zitronenmelisse verzieren. Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden. Wartezeit ca. 5 Stunden.

**Pro Stück ca. 310 kcal 1300 kJ.**

Tina Nr. 34/02

### Badische Apfel Torte 3 Ei M

Zutaten für 12 Stücke

**3 Eier** Größe M

200 g Zucker

75 g Mehl

75 g + 1 EL Speisestärke

1 gehäufte TL Backpulver

20 g Kakao

750 g säuerliche Äpfel

1/8 l Apfelsaft

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

100 g Halbbitter Kuvertüre

600 g Schlagsahne

2 Päckchen Bourbon Vanille Zucker

evtl. Kirschäpfel Dose

und Minze zum Verzieren

### Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß und 3 EL kaltes Wasser steif schlagen. 125 g Zucker unter weiterem Schlagen einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, 75 g Stärke, Backpulver und Kakao darüber sieben, unterheben.

2. Biskuit in eine nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 24 cm 8 füllen. Oberfläche glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen E Herd 175 C/ Umluft 150 C/ Gas Stufe 2 etwa 25 min backen. Auskühlen lassen.

3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit 75 g Zucker, Apfelsaft und Zitronenschale aufkochen. Ca. 5 min dünsten. 1 EL Stärke und 2 EL Wasser verrühren. Äpfel damit binden. Aufkochen. Etwas abkühlen lassen.

4. Biskuit 2x durchschneiden. Äpfel auf unteren Boden streichen. 2. Boden darauf legen. Kuvertüre raspeln.

5. Sahne und Vanille Zucker steif schlagen. Torte mit Sahne, bis auf 3 EL, füllen und bestreichen. Mit Schokoraspeln, Sahnetuffs, evtl. Äpfelchen und Minze verzieren.

Zubereitungszeit 1 1/2 Std.

### Tarte mit Äpfeln und Birnen

#### Französische Duo

#### Zutaten :

200 g tiefgekühlten Brotteig Hefeteig oder Blätterteig

4 Äpfel

4 Birnen

4 EL Zucker

2 Prisen Zimt

1 TL Vanillezucker

#### Zubereitung:

Den Ofen auf 230 ° C vorheizen. Den aufgetauten Teig in einer gefetteten Tarteform ausrollen/auslegen und mit 2 - 3 EL Zucker bestreuen.

Die Äpfel und Birnen waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und schnell in Spalten schneiden [evtl. mit Zitronensaft beträufeln, damit sie

nicht braun werden!]. Dann abwechselnd in der Form anordnen, eine Runde Apfelspalten, eine Runde Birnenspalten usw.  
Restlichen Zucker, Vanillezucker und Zimt über das Obst streuen.

Für ca. 20 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene backen.

Warm servieren mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Crème fraîche servieren.

## Quark - Käse

### Apfel Frischkäse Tarte 4 Ei M

mit Ahornsirup

Zutaten für 12 Portionen

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

150 g Butter

70 g Zucker

4 Ei

800 g Äpfel

300 g Frischkäse Sahne

100 ml Milch

1 Zitronen, unbehandelt

50 g Honig

1 Pck. Vanillezucker

50 g Mandeln, gehobelt

4 EL Sirup Ahornsirup

### Zubereitung

Mehl, Backpulver, Butter, Zucker und 1 Ei zu einem Mürbeteig verkneten und 30 Min. in den Kühlschrank legen. Eine Springform mit dem Teig auslegen. Äpfel schälen, in Spalten schneiden und auf dem Boden verteilen. Frischkäse, Milch, abgeriebene Schale der Zitrone, Honig, Vanillezucker und restliche Eier verrühren und über die Äpfel gießen. Mit Mandeln bestreuen und

im vorgeheizten Backofen bei 200°C 45-50 Min. backen.

Kuchen abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Ahornsirup übergießen.

27.2.02 Hobbykoechin CK

### Apfel Quark Torte 2 Ei M

500 g Äpfel  
80 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz

#### 2 Eigelb

500 g Magerquark  
50 g Grieß  
1/2 Pck. Vanille Puddingpulver  
1 Teelöffel Backpulver

#### 2 Eiweiß

50 g Rosinen  
außerdem  
Fett für die Form  
1/2 roter Apfel  
1 Pck. 25 g gehackte Pistazien  
1 Teelöffel rotes Johannisbeergelee

Eine Springform mit 24cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen, den Formrand fetten. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Spalten schneiden. Butter, Zucker, Salz und Eigelb kräftig verrühren. Den Quark dazugeben und unterrühren. Grieß, Puddingpulver und Backpulver mischen, dazugeben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen. Äpfel, Rosinen und Eischnee vorsichtig unter den Quarkteig heben. In die vorbereitete Springform füllen. Den halben roten Apfel entkernen und ungeschält in schmale Spalten schneiden. Zur Rosette darauf legen und mit Pistazien bestreuen. Die Torte **im vorgeheizten Ofen** auf der unteren Schiene etwa **70 min backen** E Herd 175°C, Gas Stufe 2, Umluft 150°C . Das Gelee durch ein Haarsieb streichen. Die Apfelspalten sofort nach dem Backen mit dem Gelee einpinseln.

### Apfel Quark Torte 3 Ei M

Portion: 1

150 g Marzipanrohmasse  
150 g Butter, oder Margarine  
75 g Zucker; 1  
1 Spur ; Salz

**3 Eier**, Gewichtsklasse 3

125 g Mehl

1 TL Backpulver

9 Scheibe Gelatine, weiß

750 g Äpfel

2 Ei ; Zitronensaft; 1 von

100 ml Zitronensaft; 2 abgenommen

100 ml ; Wasser

**500 g Speisequark, Magerstufe**

100 g Zucker; 2

1 Tüte. Vanille Zucker

150 ml Zitronensaft; 3

1 Zitrone, unbehandelt; die abgeriebene Schale

**250 g Schlagsahne**

Marzipan würfeln, mit Fett, Zucker 1 und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, kurz in die Masse rühren. Teig in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen.

**Im vorgeheizten Backofen** E-Herd: 175 Grad / Gasherd: Stufe 2 **30-35 Minuten backen.**

Gelatine einweichen. Äpfel waschen. Von den Äpfeln jeweils aus der Mitte zwei dünne Scheiben herausschneiden Stiele und Kerngehäuse an den Scheiben lassen. Apfelhälften entkernen, zwei je Torte in Spalten, Rest in Würfel schneiden. Die Würfel mit Zitronensaft 1 beträufeln. Wasser und Zitronensaft 2 aufkochen. Apfelscheiben und -spalten Portionsweise darin ca. 3 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, gut abtropfen lassen.

Quark, Zucker 2, Vanille Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft 3 verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen. Abgekühlten Tortenboden mit Springformrand umlegen. Sobald die Quarkmasse fest zu werden beginnt, Sahne und Apfelwürfel unterheben. Creme auf den Marzipanboden streichen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit gedünsteten Apfelscheiben und -spalten belegen.

1 Torte 16 Stück **pro Stück** 320 Kalorien / 1340 Joule.

**Apfel Soufflé Torte** **2 Ei + 80 g Eiweiß** **M**

**Kuchenboden**

125 g Butter

75 g Marzipan

50 g Zucker

2 Ei

125 g Mandelgrieß

1 TL Geriebene Zitronenschale

### Apfelkompott

5-6 Äpfel Elstar

45 g Zucker

1/2 Vanilleschote, ausgekratzt

Etwas Geriebene Zitronenschale

Etwas Wasser

### Soufflemasse

165 ml Milch

50 g Butter

65 g Zucker

24 g Mondamin

250 g Magerquark

80 g Eiweiß

Etwas Gerieben Zitronenschale

### Kuchenboden:

Butter, Marzipan, Zucker und Zitronenschale in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Die Ei verrühren und in kleinen Portionen wichtig! dazu geben. Zum Schluss den Madelgrieß unterheben. Einen Tortenring oder Backform Durchmesser 20 Zentimeter mit Backpapier auslegen, Masse einfüllen und den Kuchenboden circa 15 Minuten bei 150 Grad Umluft backen, dann in der Form abkühlen lassen.

### Apfelkompott:

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Scheiben oder Würfel schneiden. In einem Topf die Apfelstücke mit Zucker, Vanillemark, Zitronenschale und etwas Wasser circa fünf Minuten garen. Die Äpfel auf ein Sieb schütten, den Saft auffangen. 135 Milliliter vom Saft mit zwölf g Mondamin vorher mit etwas kaltem Wasser anrühren abbinden. Die abgetropften Äpfel dazu geben und alles vorsichtig vermengen. Den Apfelkompott auf den Kuchenteig geben

### Soufflémasse:

In einem Topf 165 Milliliter Milch, 50 g Butter und 20 g Zucker vorsichtig zum Kochen bringen. 24 g Mondamin mit circa 30 Milliliter Milch verrühren und damit die Kochflüssigkeit binden. Zitronenschale und den Magerquark dazu geben und alles gut verrühren. Das Eiweiß mit 45 g Zucker zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben. Die Soufflémasse gleich auf die Apfelschicht geben und in Form bringen. Alles 15 Minuten ruhen lassen. Ein Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Souffléschicht damit dünn einstreichen. [Den Kuchen im Ofen zehn Minuten bei 200 Grad Umluft backen.](#) Den Rand nach circa drei Minuten leicht anschneiden, damit die oberflächliche Haut nicht reißt.

### [Apfel Quarktorte](#) 3 Ei M

#### Boden:

150 g Marzipanrohmasse,  
150 g zimmerwarme Butter,  
75 g Zucker,  
1 Prise Salz,

#### 3 Eier,

125 g Mehl,  
1Tl. Backpulver,

#### Füllung:

9 Blatt weiße Gelatine,  
750 g rotbackige Äpfel,  
250 ml Zitronensaft,

#### 500 g Speisequark,

1 Tüte. Vanillezucker,  
abgeriebene Zitroneschale,

#### 1 Becher. Sahne,

100 g Zucker,

Marzipan fein würfeln, mit Butter in Flöckchen, 75 g Zucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterziehen. Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Teig in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen.

[Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 30-35min. goldgelb backen.](#)



Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Gelatine einweichen, Äpfel waschen, von den Äpfeln jeweils aus der Mitte zwei dünne Scheiben herausschneiden. Restliche Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Einen Apfel in Spalten schneiden, Rest in kleine Würfel schneiden und mit 2 El. Zitronensaft beträufeln. Je 100 ml Zitronensaft und Wasser aufkochen. Apfelscheiben und -spalten portionsweise darin ca. 3 min. dünsten, gut abtropfen lassen. Den Quark, übrigen Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und restlichen Saft verrühren. Gelatine ausdrücken, vorsichtig bei schwacher Hitze auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne steifschlagen. Tortenboden mit einem Tortenring umlegen. Sobald die Quarkmasse zu gelieren beginnt, Sahne und Apfelwürfel unterheben. Creme auf den Marzipanboden streichen. Torte ca. 2 Std. kaltstellen, Ring vorsichtig lösen. Mit gedünsteten Apfelscheiben und -spalten belegen

### Cremige Apfel Holunder Torte 3 Ei M

für ca. 16 Stücke  
150 g Butter  
300 g Zucker  
abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone  
1 Päckchen Vanille Zucker  
3 Eier

3 El Milch  
75 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 Tl Backpulvers  
11 Blatt Gelatine  
5 mittelgroße. Äpfel  
400 ml Apfelsaft  
1 P Puddingpulver" Vanille"

250 g Mascarpone

250 g Quark

250 g Sahne

1/4 l Holundersaft

### Zubereitung

1. Butter, 50 g Zucker, Schale und Vanille Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb und Milch unterrühren. Eiweiß und 50 g Zucker steif schlagen, unter die Fettmasse heben. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, unterheben.
2. Teig in eine gefettete Springform 26 cm Ø geben.

Bei 175 °C 30- 35 min backen. Auskühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. Äpfel schälen, würfeln. 100 g Zucker karamellisieren. 300 ml Saft angießen. Äpfel darin ca. 5 Min. dünsten. Äpfel herausnehmen.

4. 100 ml Apfelsaft und Pudding glatt rühren, kochenden Sud damit binden. 3 Blatt Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Äpfel unterziehen. Um Boden einen Formrand legen. Apfelkompott auf dem Boden verteilen. Kühl stellen.

5. Zitronensaft und 150 g Zucker aufkochen. 5 Blatt Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Mit etwas Mascarpone verrühren. Mit restlichem Mascarpone und Quark verrühren. Kühl stellen.

6. Sahne steif schlagen. Holundersaft erwärmen. 3 Blatt Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Kühl stellen. Sobald die Creme geliert, Sahne unterziehen. Holundergelee als Schlieren unterziehen. Aufs Kompott geben. 3 Std. kühlen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 380 kcal E 7 g, F21 g, KH 38 g

Mini Nr. 10/04

## Cremiger Apfel Traum 3 Ei M

für 8 Stücke

### 70 g Zartbitter Kuvertüre

45 g Butter

### 3 Eier

100 g Zucker

75 g Mehl

300 g Apfelmus Glas

1,5 El Vanille Puddingpulver

1 Tl Zitronenaroma

### 200 ml Sahne

1 El Gelierzucker

### 250 g Mascarpone

So wird's gemacht

1. Kuvertüre hacken. Zusammen mit Butter schmelzen. Lauwarm abkühlen lassen.

### Ofen auf 180 Grad vorheizen.

2. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelbe und 90 g Zucker cremig schlagen. Mehl aufsieben. Butter Schoko Mix . angießen. 1/3 Eischnee darauf häufen. Alles verrühren. Restlichen Eischnee unterheben. In mit Backpapier ausgekleideter Springform 20 cm etwa 20 Min. backen. Stürzen.

3. Apfelmus, Puddingpulver, Zitronenaroma unter Rühren aufkochen. Sahne, Gelierzucker steif schlagen. Mascarpone und 10 g 1 El Zucker verquirlen. Sahne unterheben.

4. Tortenring um den Biskuitstellen. Apfelmus, dann Mascarponecreme einfüllen und glatt streichen.

4 Std. kühlen.

Zubereitung ca. 60 Min.

Backen ca. 20 Min.

KJ/kcal p. St. 1.596/380

EXTRA TIPP.

Als Garnierung Krokant an den Rand drücken und mit Kakao Muster aufstäuben.

## Eiskalte Apfel Torte M o

1 Vanilleschote

1/2 l Schlagsahne

100 g feiner Zucker

3 Blatt weiße Gelatine

3 El feingehackte Haselnüsse

3 säuerliche Äpfel

1 Tl Zitronensaft

1 El Butter

4 El Zucker

1 Msp. Zimt

300 g Schokobiskuit Boden

200 g Schlagsahne

300 g Doppelrahm Frischkäse

100 g Naturjoghurt

1 kleiner Bund Minze

1 Tl Zimt

3 El Puderzucker

4 El grobe Schokoladenraspeln

### Zubereitung

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herausschaben.

1/2 l Sahne, Vanillemark und 100 g feinen Zucker in einem Topf aufkochen. Bei geringer Hitze auf 2/3 einköcheln lassen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin schmelzen. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Haselnüsse im Backofen trocknen, bei ca. 175°C goldbraun rösten,

die Äpfel schälen, entkernen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Eine mittelgroße Pfanne erhitzen und 1 Ei Butter darin schmelzen. 4 Ei Zucker einstreuen und bei großer Hitze karamellisieren lassen. Die Apfelwürfel zugeben und kurz, aber kräftig anbraten. Vom Herd nehmen und mit Zimt bestreuen. Abkühlen lassen.

Den Biskuit quer halbieren. Das Unterteil in eine dicht schließende Springform setzen. Die restliche Sahne steif schlagen, mit den Apfelwürfeln und den Haselnüssen unter die inzwischen abgekühlte gekochte Sahne heben. Alles in die Springform füllen und mit der zweiten Biskuitscheibe abgedeckt über Nacht gefrieren lassen.

Die tiefgekühlte Torte aus der Form auf eine Platte stürzen. Frischkäse und Joghurt zu einer homogenen Masse rühren und gleichmäßig auf die Torte streichen. Ringsum mit ausgesuchten Minzeblättchen verzieren. Mit Zimt Puderzucker in der Tortenmitte mit Hilfe einer Schablone einen Apfel aufsieben. Den Rand mit groben Schokoraspeln bestreuen.

## Erfrischende Apfel Nuss Torte 3 Ei M

für ca. 12 Stücke

### 3 Eier

225 g Zucker

75 g Mehl

75 g gem. Haselnüsse

1 TI Sackpulver

750 g Apfel

250 ml Apfelsaft

1/2 TI Zimt

1/2 TI abger. Zitronenschale

1 Pck. klarer Tortenguss

5 St. weiße Gelatine ,

500 g Magerquark

250 g Mascarpone

300 ml Sahne

100 g Rosinen

30 g geh. Haselnüsse

### Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Eier, 100 g Zucker und 3 Ei Wasser 8 Min. schaumig schlagen. Mehl mit Nüssen, Backpulver mischen und unterheben. Die Masse in eine am Boden

mit Backpapier ausgelegte Springform 0 26 cm füllen, ca. 25 Min. backen. Biskuit herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Tortenring um den Boden schließen. Die Äpfel bis auf 1 Frucht schälen, entkernen und würfeln. Mit Apfelsaft, 50 g Zucker, Zimt, Zitronenschale 5 Min. dünsten. Tortenguss mit 5 Ei Wasser anrühren, Kompott aufkochen und den Guss unter Rühren zufügen. Auf den Tortenboden geben. Kalt stellen.

3. Die Gelatine einweichen. Quark mit Mascarpone und dem übrigen Zucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Quarkmasse ziehen. Sahne steif schlagen und mit den Rosinen unterheben. Die Creme auf die Apfel geben und den Kuchen ca. 2 Std. kühlen.

4. Den übrigen Apfel abbrausen, entkernen, in Spalten teilen, dünsten. Torte damit und mit den Haselnüssen sowie evtl. Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Zubereitungszeit 70 min

Pro Stück ca. 440 kcal, Eiweiß 14 g, Fett 32 g, Kohlenhydrate 63 g

## Feine Apfel Mohntorte 3 Ei M

### 3 Eier Gr. M

310 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale und

Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone

50 g Mehl

25 g Speisestärke

1 TL Backpulver

### 75 ml Milch

60 g gemahlener Mohn

2 Tüte. Vanille Zucker

1,25 kg säuerliche Äpfel

3/8 l Apfelsaft

1 Tüte. Puddingpulver "Vanille Geschmack" für 1/2 l Milch; zum Kochen 250 g Mascarpone

500 g Magerquark

### 600 g Schlagsahne

1 Päckchen Sahnefestiger

Mohn und Melisse zum Verzieren

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und 100 g Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterrühren. Zitronenschale zugeben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben, unterziehen.

Den Boden einer Springform 26 cm 8 fetten. Masse darin glatt streichen.  
[Im vorgeheizten Backofen bei 175 C 20 25 min backen.](#)

Auskühlen lassen. 2.

Milch aufkochen. Mohn, 30 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker darin ca. 5 min köcheln lassen. Mohnmasse abkühlen lassen. 3. Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden. Mit 1/4 l Apfel /Zitronensaft und 100 g Zucker 3- 5 min köcheln lassen. Puddingpulver und 1/8 l Apfelsaft glatt rühren, Kompott damit binden. Auskühlen lassen. 4. Mascarpone, Quark, 70 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zuckerglatt rühren. 250 g Sahne und Sahnefestiger steif schlagen und unter die Creme ziehen. Knapp die Hälfte Creme mit der Mohnmasse verrühren. 5. Biskuit 1 x durchschneiden und um unteren Boden einen Tortenring legen. Vom Apfelkompott etwas zum Verziern abnehmen. Die Hälfte des Kompotts auf den Boden streichen, mit je der Hälfte der Mohn und Mascarponecreme bestreichen. Mit 2. Biskuit bedecken. Wieder Kompott, Mohn und Mascarponecreme darauf streichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen. 6. 350 g Sahne und 10 g Zucker steif schlagen. Hälfte der Sahne in einen Spritzbeutel mit Entenschnabeltülle geben. Torte rundherum mit der restlichen Sahne einstreichen. Torte mit Sahnewellen, übrigem Kompott Mohn und Melisse verziert servieren.

Für ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 1 1/2 Std. ohne Wartezeit

[kcal/Stück ca. 400 Fett/Stück ca. 22 g](#)

Avanti Nr. 36/03

## [Feine Apfel Torte](#) 3 Ei M

FÜR RUND 12 STÜCKE

250 g Mehl,  
120 g Zucker,  
125 g Butter,

3 Eier ,

4 Äpfel,  
Saft von 1 Zitrone,

250 g Magerquark,

1 Päckchen Soßenpulver "Vanille Geschmack" zum Kochen; für 1/2 l Flüssigkeit ,  
2 Ei Apfelgelee,  
gehackte Pistazien zum Bestreuen,  
Zitronenmelisse zum Verziern,  
Frischhaltefolie,  
Fett für die Form

1. Mehl mit 75 g Zucker, Butter und einem Ei glatt verkneten. Teig in Folie gewickelt etwa 30 min kühl stellen. Apfel entkernen, in dünne Scheiben

schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Teig rund ca. 30 cm Ø ausrollen und eine gefettete Tarteform 26 cm Ø damit auslegen. Rand andrücken. Boden mehrmals einstechen,

2. 2 Eier trennen. Eigelb mit 45 g Zucker cremig rühren. Quark mit Soßenpulver unterrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Die Masse auf dem Teigboden verteilen. Mit Apfelscheiben belegen.

Im heißen Ofen E Herd 175°C; Umluft 150°C; Gas Stufe 2 40 min backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Apfelgelee erwärmen, Äpfel damit bestreichen. Tarte auskühlen lassen. Mit Pistazien bestreuen und mit Melisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 35 min

Backzeit ca. 40 min

Nährwert pro Stück ca. 1090 kJ/280 kcal E 7 g, F 11 g, KH 33 g

Vida Nr. 5/04

## Fruchtige Winterapfel Torte 3 Ei M

12 STÜCKE

80 g Butter

205 g Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

3 Eier

100 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

3 -4 EI Milch

100 g Puderzucker

500 g Äpfel

Saft von 1 Zitrone

75 ml Apfelsaft

1 Päckchen Dessert Soße "Vanille Geschmack" zum Kochen; für 1/2 l Flüssigkeit

6 Blatt weiße Gelatine

300 g Vollmilch Jogurt

250 g Mascarpone

5 EI Winter Apfel Likör

250 g Schlagsahne

Zimt und Minze z. Verzieren

1. Butter schaumig schlagen. 80 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker unterrühren. 2 Eier trennen. Eigelb und restliches Ei zur Fett Zucker Masse geben und cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und unter-

rühren. Milch unterziehen. Eine Springform 26 cm Ø fetten und den Teig darin glatt streichen.

2. Eiweiß steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen. Auf den Teig verteilen.

Im heißen Ofen bei 175 °C ca. 30 min backen.

Auskühlen lassen.

3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Apfel, Zitronensaft, Apfelsaft und 50 g Zucker aufkochen, 3-4 min garen. Soßenpulver und 3 El Wasser glatt rühren. Apfel damit binden. Apfelkompott auskühlen lassen.

4. Gelatine einweichen, Jogurt, Mascarpone, 1 Päckchen Vanille Zucker und 75 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. Likör zur Gelatine geben, in die Jogurt Masse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Apfelkompott unterheben.

5. Boden mit Formrand umschließen. Creme auf dem Boden glatt streichen. Torte 4-5 Stunden kühl stellen.

6. Dekorgitter, z. B. aus Papier, mit Rauten auf die Torte legen. Mit Zimt bestreuen. Gitter entfernen. Torte mit Minze verzieren.

Zubereitung ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 430 Fett/Stück ca. 24 g

Avanti Nr. 2/04

## Quark Apfel Torte 3 Ei M

1 Springform d 18 cm

180 g Mehl

150 g Zucker

80 g Butter; eiskalt

3 Eier; getrennt

400 g Magerquark

1/2 Tl. Abgeriebene Zitronenschale

1 Apfel a ca. 150 g

50 g Rosinen

## Außerdem

Mehl zum Ausrollen

Fett für die Form

Butter in kleine Stücke schneiden, mit 150 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Eigelb mit möglichst kalten Händen rasch zu glattem Teig kneten. Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank legen. Für die Füllung den Quark portionsweise in Küchentuch ausdrücken.

Übrige Eigelbe mit restlichem Zucker schaumig schlagen, Quark,



übriges Mehl einrühren.

Elektro Ofen auf 175 C vorheizen.

Springform einfetten. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit den Rosinen unter den Quark heben.

Hälfte des Teiges auf bemehlter Fläche ausrollen. Kreis in Springformgröße ausschneiden, in die Form legen. Übrigen Teig in Streifen schneiden 5 cm breit, Formwände damit auskleiden. 3 Eiweiß steif schlagen, unter den Quark heben, in die Form füllen.  
Auf der 2. Schiene von unten in den Ofen stellen,

40 -45 Min. backen

Gas Stufe 2.

pro Port. ca.340 kcal/1425 kJ

## Vollkorn

Apfel Sahne Torte 6 Ei M

Nussbiskuit

6 Eier

6 El Wasser

225 g Zucker

200 g Vollkorn Dinkelmehl

150 g gem. Nüsse

1 1/2 Tl Backpulver

Apfel-Sahne

1 l Apfelmus

50 g Zucker

2 El Apfelkorn

1/2 Tl Zimt

10 Bl. Gelatine

3 Becher Sahne 600 ml

Zum Verziern

100 ml Schlagsahne

1 Apfel

## Zitronensaft

Für den Biskuit Eier, Wasser und Zucker sehr schaumig schlagen. Mehl, Nüsse und Backpulver unterheben. In 28er Springform füllen,

bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Erkaltet 2 x durchschneiden.

Die aufgelöste Gelatine unter das abgeschmeckte Apfelmus rühren, ansteifen lassen und geschlagene Sahne unterheben. 1/3 der Masse in Tortenring füllen, mit 2. Boden abdecken. Vorgang wiederholen und mit restlichem Drittel der Masse abdecken.

Torte aus dem Ring lösen, in 18 Teile teilen und mit der Sahne Tupfen spritzen. Apfel in 18 Spalten teilen, mit Zitronensaft beträufeln und in Sahnetupfen stecken.

## Apfel Torte

400 g Weizenvollkornmehl

1 Msp. Salz

1 TL Backpulver

1 Msp. Vanille

100 g Akazienhonig

150 g Butter

4 El Wasser

4 El Haferflocken

750 g Mürbe Äpfel

50 g Rosinen

1 El Zimt

Frischgemahlenes Weizen Dinkel - Mehl mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Die Hälfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit einer Springform den Kreis für die Tortendecke ausstechen. Springform gut einfetten und mit Vollkornmehl ausstreuen. Mit dem restlichen Teig den Springformboden belegen und 3 cm hochdrücken. Den Teigboden mit den Haferflocken bestreuen. Die Äpfel schälen, fein schnitzeln oder durch den Gemüseschwamm drehen und den Teig damit ausfüllen. Die Tortendecke auflegen und die Ränder vorsichtig andrücken.

Bei 175 Grad auf der mittleren Schiene 35 - 40 Minuten backen.

## Apfel Torte mit Sahne Mürbeteig M

Bei 12 Stücken etwa 650 kJ / 160 kcal

3 g E., 9 g F., 14 g K., 2 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit 30 min

Ruhezeiten : 30 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

100 g Weizenvollkornmehl

40 g gem Mandeln

1 Msp Zimtpulver

40- 50 g Honig

45 g Butter

65 g Sahne

für den Belag ca 400 g säuerliche Äpfel

50 g gehobelte Mandeln

für die Pfanne Butter

Mehl, Mandeln, Zimt, Honig + Butter in eine Schüssel geben + zu einer krümeligen Masse verarbeiten, dann mit Sahne vermengen

den Teig ca 30 min kühl stellen

Pfanne einfetten

Äpfel vierteln + längs in Scheiben schneiden

Den Teig leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, andrücken + einen Halb hohen Rand bilden. Den Teig mit etwa einem Drittel der Mandeln bestreuen, die Hälfte der Äpfel drauf verteilen, mit einem Drittel der Mandeln betreuen, die restlichen Äpfel drüber geben + mit den restlichen Mandeln bedecken.

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 1/2 von drei möglichen Stufen, in etwa 30 min von unten braun backen.

In der Pfanne 20 -30 min abkühlen lassen, herausstürzen + auskühlen lassen

## Kokos Apfel Torte 3 Ei M

Zutaten für 16 Stücke

8 Ei Öl

1/4 TI Salz

200 g Weizenvollkornmehl  
700 g Apfel  
2 El Zitronensaft

### 3 Eier

80 g Zucker

### 150 ml Sahne

abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone  
1 gehäufter El Speisestärke  
100 g Kokosraspel

### Zubereitung

1. Öl, 50 ml Wasser, Salz, Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Boden einer Springform o 24 cm mit dem Teig auskleiden und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. [Backofen auf 180 Grad vorheizen.](#)

2. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Früchte mit Zitronensaft beträufeln. 6 Hälften fächerförmig einschneiden, die übrigen Äpfel grob raspeln.

3. Die Eiertrennen. Eigelbe, Zucker, Sahne, Zitronenschale und Speisestärke cremig rühren. Kokosraspel, geriebene Äpfel unterziehen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Kokosmasse auf den Teig streichen. Die Apfelhälften mit der Wölbung nach oben darauf legen und leicht eindrücken. [In ca. 45 Min. goldgelb backen.](#)

### Vital Info

Zubereitung: ca. 35 Minuten

[Backen: ca. 45 Minuten](#)

[Pro Portion: ca. 270 kcal](#)

### EXTRA:

Besonders lecker mit der süß aromatischen Sorte Cox Orange.

12 g Fett, 6 g Eiweiß, 33 g Kohlenhydrate

Viel Spaß Nr.39/02

### Hinweis **M**

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Freitag, 6. Januar 2006

### Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,  
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzah-  
lenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.  
Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,  
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,  
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.  
Dann speichern, O K.

Zusammen gestellt [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de) Freitag, 6. Januar 2006