

Apfel - Zimt - Torte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Torte

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN TEIG

150	Gramm	Butter
175	Gramm	Zucker
225	Gramm	Mehl
1		Ei
1/2	Pack.	Backpulver

FÜR DEN BELAG

5-6		Äpfel (Boskoop, Jonagold Oder Cox Orange)
1/2	Ltr.	Süße Sahne Mandeln, geraspelt Zimt Zucker
1/4	Ltr.	Weißwein
1	Pack.	Tortenguß, klar

Anleitung:

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 Y) 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 Minuten 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.