

Apfeltorte - Weihnachtliche

Kategorien: Backen, Kuchen, Weihnacht, Früchte, Gefüllt

Zutaten für: 12 Stücke

FÜR DEN TEIG

4		Eier (Gew.-Kl. M)
250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
350	Gramm	Weizenmehl (Type 405)
150	Gramm	Blütenzarte Köllnflocken
1	Prise	Jodsalz
1	Pack.	Backpulver
120	ml	Milch

FÜR DIE FORM

		Butter
		Blütenzarte Köllnflocken
		FÜR DIE FÜLLUNG
4		Äpfel
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
5	Essl.	Zitronensaft
4	Essl.	Apfelsaft
315	ml	Milch
100	Gramm	Süße Sahne
1	Prise	Jodsalz
1		Eigelb (Gew.-Kl.M)
25	Gramm	Speisestärke

FÜR DIE VERZIERUNG

400	Gramm	Marzipanrohmasse
125	Gramm	Puderzucker
8		Getrocknete Apfelringe
8		Walnushälften
50	Gramm	Pistazienkerne, gehackt
		Kakaopulver

Anleitung:

Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und kühl stellen. Butter mit Zucker verrühren. Eigelbe und Vanillezucker hinzufügen und ca. 3-4 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Blütenzarten Köllnflocken, Salz und Backpulver mischen und ebenso wie die Milch unterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Backform (Ø 24-26 cm) einfetten und mit Blütenzarten Köllnflocken austreuen. Backform (Ø 24-26 cm) einfetten und mit Blütenzarten Köllnflocken austreuen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend 10 Min. auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Für die Füllung Äpfel schälen und würfeln. Mit 100 g Zucker, Vanillezucker, Zitronen- und Apfelsaft 6 Minuten bei geringer Hitze dünsten. 250 ml Milch mit Sahne, restlichem Zucker und Salz aufkochen. Eigelb mit restlicher Milch und Speisestärke glattrühren und in die kochende Milch-Sahne-Mischung rühren. Nicht mehr kochen lassen. Creme in eine Schüssel mit Äpfeln mischen. Tortenboden einmal quer durchschneiden und den unteren Boden mit der Hälfte der Apfelcreme bestreichen. Zweiten Boden darauf setzen und mit der restlichen Creme bestreichen. Marzipanrohmasse mit gesiebtm

Apfeltorte - Weihnachtliche

(Fortsetzung)

Puderzucker verkneten und 2/3 zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen. Marzipanmantel vorsichtig über die Torte legen und glattziehen. Den unteren Rand wegschneiden. Restliches Marzipan zu weihnachtlichen Figuren ausstechen und die Torte damit verzieren. Mit gehackten Pistazien, Apfelringen, Walnusshälften sowie etwas Kakaopulver dekorieren.

Ober-/Unterhitze: 180 Grad C - Umluft: 160 Grad C - Backzeit: 50-60 Minuten