

Apfeltorte mit Marzipan

Kategorien: Kuchen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1		Ei
75	Gramm	Zucker
100	Gramm	Kalte Butter oder Margarine Margarine zum Einfetten

BELAG

750	Gramm	Äpfel
50	Gramm	Rosinen
		Äpfel schälen, vierteln und in dünne Scheiben Schneiden. Mit den in heißem Wasser Eingeweichten, abgetropften Rosinen Vermischen und auf den Boden schichten

GUSS

1/4	Ltr.	Milch
1/2		Päckch. Vanillepuddingpulver
100	Gramm	Zucker
1	Essl.	Butter
100	Gramm	Rohmarzipanmasse
3		Eier

Anleitung:

Alle Teigzutaten gut miteinander verkneten und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Danach 2/3 des Teiges auf dem Boden einer gut gefetteten Springform ausrollen und mehrmals mit der Gabel einstechen. Bei mittlerer Hitze 10 Min. vorbacken. Boden herausnehmen und erkalten lassen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und als Rand 4 cm hochdrücken.

In einem Topf, Milche, Vanillepuddingpulver, Zucker und Butter verquirlen. Marzipan fein hacken und dazugeben. das Ganze bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren aufkochen und ein paar min. leicht kochen lassen. Etwas abkühlen lassen und Eier darunterrühren. Masse gleichmäßig über die Äpfel streichen. In die vorgeheizte Backröhre schieben und 45-55 Min. backen.

Dazu schmeckt Schlagsahne, gesüßt mit Vanillezucker.