

SCHWEDISCHE APFELTORTE:

Für den Biskuit:

3 Eier (Größe M)

60g Zucker

1 Packung Vanillezucker

70g Weizenmehl (Type 405)

½ TL Backpulver

Für die Füllung:

1 kg Äpfel

1 Zitrone (Saft davon)

300ml Wasser

150g Zucker

1 Prise Zimt

1 Packung Vanillepudding

Für den Belag:

400g Sahne

2 Packungen Sahnesteif

50g Zartbitter - Schokoraspel

Die Zubereitung findet ihr auf der nächsten Seite.

VIEL SPAß

beim Backen und Genießen!



Jana und John vom Achivus empfehlen

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG:

Du benötigst: Springform (Ø 26 cm), Backpapier, Schüssel, Rührgerät mit Schneebesen, Teigspatel, Tortenring, Raspel, Topf, Rührlöffel, Messer

Schritt 1:

Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Für den Biskuit Eier mit Zucker und Vanillezucker mehrere Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Eier-Zuckermasse heben. Teig in die Springform geben und ca. 20 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen. Vor der Weiterverarbeitung aus der Form nehmen und mit einem Tortenring umstellen oder in der Springform lassen, falls diese einen abnehmbaren Rand hat.

Schritt 2:

Für die Füllung Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. Zitrone auspressen und mit 300ml Wasser, Zucker, Zimt und Vanillepuddingpulver in einen Topf geben. Unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die Masse unter Rühren 1-2 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Geraspelte Äpfel mit einem Teigspatel unterheben und die Apfelmasse auf den Biskuitboden geben. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Schritt 3:

Für den Belag Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne auf die Apfelmasse geben und glatt streichen. Mit Zartbitter-Raspel-Schokolade bestreuen. Mit einem Messer zwischen Kuchen und Springform entlangfahren. Dann den Rand der Form abnehmen und gekühlt servieren.

GUTEN APPETIT!