

APFELTORTE MIT MANDELKRUSTE

★★★★★ 5 bei 2 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens einen Mürbteig (<https://www.backenmitchristina.at/blog/muerb-muerber-muerbteig/>) herstellen. Den Teig etwa 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 250 g Apfelsaft mit dem Zucker aufkochen, im restlichen Apfelsaft das Puddingpulver auflösen und die Masse in den leicht kochenden Apfelsaft einrühren, aufkochen lassen und solange rühren und köcheln lassen bis der Saft eindickt. Die würfelig geschnittenen Äpfel in die etwas abgekühlte Puddingmasse einrühren. Etwas auskühlen lassen.
- 3 Für die Mandelkruste alle Zutaten gemeinsam kurz aufkochen.
- 4 Den Boden einer Tortenform mit Backpapier auslegen. Den Teig rund ausrollen und in die Form legen. Am Besten etwas größer ausrollen, dann kann man den Teig auch gleich am Tortenring hochziehen. Die Apfel- Puddingmasse einfüllen und am Schluss die Mandelmasse darauf verteilen.
- 5 Nun die Torte bei 180 Grad ungefähr 50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM Ø24 CM

TEIG

- 350 g Dinkelmehl 700
- 50 g geriebene Mandeln
- 200 g Butter
- 120 g Zucker
- 8 g Backpulver
- 1 Stk. Ei
- 50 g Milch

FÜLLE

- 300 g Apfelsaft
- 1 Pkg. Vanille-Puddingpulver
- 1 kg Äpfel geschält & würfelig geschnitten
- 30 g Zucker

MANDELKRUSTE

- 50 g Butter
- 70 g Zucker
- 20 g Honig
- 30 g Milch
- 100 g geschälte und gehackte Mandeln



1. Mürbteig zwischen zwei Frischhalte- oder Dauerbackfolien geben.
2. Mit einem Rundholz auf die gewünschte Größe (etwas größer als die Backform) ausrollen. Der Teig sollte gleichmäßig dick sein.
3. Die Folie an der Oberseite entfernen.
4. Mit der Teigseite nach unten in die Form legen, leicht andrücken und die zweite Folie entfernen.