



Gedechte Apfeltorte

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

| | |
|----------------------|--------|
| Eier | 1 St. |
| Butter | 200 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 300 g |
| Puderzucker | 250 g |
| Vanillinzucker | 2 TL |
| Salz | |
| Zitronen | 1 St. |
| Äpfel, rot | 1 kg |
| Zucker | 2 EL |
| Apfelsaft | 100 ml |
| Rosinen | 75 g |

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Springform 28 cm

Durchmesser, feine Reibe, Backpapier

1. Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Butter würfeln und in einer Schüssel mit Mehl, 90 g Puderzucker, Vanillinzucker, Salz, Eigelb und 3 EL kaltem Wasser zu einem Mürbteig verkneten. 1 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Äpfel schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. In einem Topf mit Zucker und Apfelsaft aufkochen und ca. 10 Min. garen, bis die Flüssigkeit verkocht und die Äpfel zerfallen. Zitronenschale und Rosinen zugeben.
3. Inzwischen 2/3 des Teiges auf wenig Mehl rund ausrollen und eine am Boden mit Backpapier ausgelegte und gefettete Springform damit auskleiden, dabei einen 4–5 cm hohen Rand formen. Teig mit Backpapier abdecken, ca. 300 g getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen o. Ä.) einfüllen und im Backofen ca. 10 Min. blind vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, Boden nochmals ca. 3 Min. backen.
4. Übrigen Teig rund ausrollen. Heißes Apfelkompott gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Teigkreis als Deckel darauflegen, am Rand gut andrücken. Bei gleicher Temperatur ca. 20–25 Min. goldgelb backen.
5. In einer Schüssel Zitronensaft mit übrigem gesiebt Puderzucker zu einem Guss verrühren. Oberfläche der gedechten Apfeltorte damit überziehen und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Info: Das Vorbacken mit den getrockneten Hülsenfrüchten wird Blindbacken genannt. Es verhindert, dass der Teig beim anschließenden Backen mit der Füllung durchweicht. Damit der Teig keine Luftblasen schlägt, wird er mit Backpapier abgedeckt und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschwert. Du kannst auf das Blindbacken auch verzichten, dann wird der Boden nicht so knusprig.

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 284 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 45 g | Ballaststoffe | 2 g |
| Eiweiß | 3 g | Fette | 11 g |