

# Apfel Sahne Torte



## Zutaten Teig:

250 g Mehl  
80 g Zucker  
2 Tl. Backpulver  
2 Eier  
150 g Butter

## Zutaten Füllung:

5 Äpfel  
750 ml Apfelsaft  
2 Tüten Puddingpulver Vanillegeschmack  
80 g Zucker

## Zutaten Sahnetopping:

500 g Sahne  
2 Tüten Sahnesteif  
Zimtzucker zum bestäuben

## Backofen vorheizen

**Umluft 150°**

**Ober-/Unterhitze 175°**

**Auf mittleren Schiene 10 Min. vorbacken, dann weitere 30 Min. backen.**

## Zubereitung:

- 1) Eine Springform (26cm) fetten und mit Mehl bestäuben.
- 2) Für den Boden alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.
- 3) Den Teig gleichmäßig in der Backform verteilen und andrücken.
- 4) Die Backform in den Backofen schieben und etwa 10 Min. vorbacken.
- 5) Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 6) Kurz in wenig Wasser vordünsten.
- 7) Die Apfelstückchen auf den vorgebackenen Boden verteilen.
- 8) 8 El. Apfelsaft mit dem Puddingpulver verrühren.
- 9) Den restlichen Apfelsaft mit Zucker aufkochen.
- 10) Die Puddingmasse einführen und alles noch einmal aufkochen lassen.
- 11) Den Pudding über die Apfelstückchen gießen
- 12) Noch weitere 30 Min. fertig backen.
- 13) Den Kuchen einige Stunden kühl stellen, am besten über Nacht.
- 14) Torte nach der Kühlzeit mit einem Messer vom Rand der Springform lösen.
- 15) Den gesäuberten Rand wieder ansetzen.
- 16) Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf den Apfelkuchen verteilen, glattstreichen und mit Zimtzucker bestäuben.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/torten-rezepte/apfel-sahne-torte.html>