Das Bayrische Kochstudio

Mein Lieblingsrezept

Schwedische Apfeltorte

26er Form
Ofen 180°C O/U vorheizen

Des braucht's für den Boden:

☺ 60 g Zucker
☺ 3 Eier
☺ 1 P. Vanillezucker
☺ 70 g Mehl
☺ 1 P. Backpulver

…und das für die Füllung:

☺ 6 mittelgroße säuerliche Äpfel
☺ Saft einer Zitrone
☺ 50 g Zucker
☺ 200 ml. Wasser
☺ 1 P. Vanille-Pudding
☺ 3 EL gem. Mandeln
☺ 1 EL Zimt
☺ 350 ml. Schlagrahm kalt
☺ 2 P. Vanillezucker
☺ 2 P. Sahnesteif

…und a Topping gibt's a no:

☺ 1 P. Knuspermix oder Schokonaps

Das bayrische Kochstudio

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

☺ Eier mit Zucker und V-Zucker schaumig mixen
☺ Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach einmixen
☺ Form mit Backpapier auslegen
☺ 15 – 20 Min. backen (Stäbchenprobe)

☺ In der Zwischenzeit Äpfel schälen, entkernen, grob raspeln
☺ In einem Topf mit Saft, Wasser und Zucker fünf Minuten köcheln lassen
☺ Pudding mit etwas kaltem Wasser anrühren und mit zur Masse geben
☺ Etwas auskühlen lassen

☺ Wenn der Boden etwas ausgekühlt ist, aus der Form lösen, auf eine Kuchenplatte, dann mit einem Backring umschließen
☺ Die gemahlenen Mandeln und den Zimt auf dem Boden verteilen

☺ Apfel-Puddingmasse verteilen und glattstreichen

☺ Sahne anschlagen, Zucker und Steif hinzu und steif mixen
☺ Auf dem Kuchen verteilen, glattstreichen
☺ Über Nacht in Kühlschrank

☺ Vor dem Servieren mit Naps oder Knuspermix verzieren, Backring lösen

Aufgemerkt: Man kann natürlich den Kuchen auch gleich mit einem Backring statt in einer Form backen. Aber wer die Form wählt, braucht später auf alle Fälle den Ring, weil die Torte mit der Füllung und der Sahne recht hoch wird.