

Apfeltorte

Rezeptvorschlag für den Monat März

Zutaten für: 14 Portionen

Für den Mürbeteig:

300 g Weizenmehl

200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

2 EL Rum, braun

Für die Füllung:

1,5 kg Äpfel

20 g Butter

60 g Zucker

3 EL Zitronensaft

30 g Mandelstifte

30 g Sultaninen

Außerdem:

etwas Paniermehl

1 Eigelb

1 EL Milch



Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen, zur Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kühlen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in mittelgroße Stücke schneiden. Die Apfelstücke in Butter, Zucker und Zitronensaft bei schwacher Hitze halb weich dünsten. Die Mandelstifte und Sultaninen untermischen. In einem Sieb abtropfen und erkalten lassen.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 170 Grad) vorheizen.

2/3 des Mürbeteiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, in die Form legen, einen Rand hochziehen. Den Boden mit Paniermehl bestreuen und die Äpfel einfüllen. Den restlichen Teig ausrollen, in Größe der Form rund ausschneiden, die Füllung damit bedecken und andrücken. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Tortendeckel damit bestreichen.

Apfeltorte im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen. Nach Belieben mit geschlagener Sahne servieren.