Artikel vom 20.03.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 23:08 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/elsaesser-apfeltorte

Elsässer Apfeltorte



Foto: Simone Gaube

Zutaten (für 12 bis 16 Stücke):

Mürbeteig: 240 g Mehl (Weizen oder Dinkel),

80 g Zucker,

1 Prise Salz,

160 g kalte Butter in Stückchen,

3 EL kaltes Wasser,

1 EL Rum (optional).

Belag: circa 750 säuerliche Äpfel,

3 Eier,

100 g Zucker,

125 g Sahne,

Mark von ½ Vanilleschote oder guten Vanillezucker.

Zubereitung: Für den Teig alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, entweder händisch oder mit den Knethaken eines Mixers. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und circa 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Hiernach eine Springform einfetten und den Mürbeteig ausrollen oder andrücken und dabei einen Rand von circa 2 cm hochziehen. Die Äpfel entweder vierteln oder als kleine Stückchen auf den Mürbeteig legen – nicht festdrücken. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze stellen und den Mürbeteig mit den Äpfeln etwa 15 Minuten abbacken. Inzwischen die Zutaten für den Belag gut miteinander verquirlen und nach dem Backvorgang auf den Mürbeboden mit Äpfeln geben. Bei gleicher Temperatur etwa weitere 20 Minuten backen. Da jeder Ofen anders backt, jetzt den Kuchen im Auge behalten, er sollte nicht zu dunkel werden.