



Guggi's Apfeltorte

Zutaten für eine 26 cm Springform

Mürbeteig:

- 100 g Zucker
- 150 g Butter
- 210 g Mehl
- 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Füllung:

- 1 kg Äpfel (ca. 750 g fertig gewürfelt)
- 50 g Rosinen, (eingeweicht in Rum)
- 400 ml Apfelsaft
- 75 Zucker
- 20 g Butter
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 100 ml Apfelsaft
- 50 g Speisestärke
- 50 g geriebene Mandeln

Glasur:

- 2 EL Marillenmarmelade
- etwas Rum

Zubereitung Mürbeteig:

Alle Zutaten für den Mürbteig zu einem Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Zubereitung Füllung:

Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse ausschneiden und in Würfel schneiden.

100 ml Apfelsaft mit der Stärke verrühren.

In einem Topf die Butter zergehen lassen, den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit den 400 ml Apfelsaft ablöschen und den Zucker auflösen.

Die Äpfel und die Rumrosinen zum Apfelsaft geben, kurz aufkochen lassen, die angerührte Stärke dazugeben und nochmals aufkochen. Es soll eine Puddingartige Masse entstehen.

Apfelfüllung vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Fertigstellung:

Den Mürbteig ausrollen, mit dem Springformrand aussstechen. Auf den Boden der Form legen und mit einer Gabel einstechen.

Den Rest vom Mürbteig ausrollen, den Rand der Springform damit auskleiden, ca. 3 cm hoch.

Die geriebenen Mandeln am Mürbteig verteilen.

Die abgekühlte Apfel-Füllung auf den Teig geben und glattstreichen.

Bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten, auf Sicht backen.

Torte aus dem Backrohr nehmen.

Marillenmarmelade aufkochen, mit etwas Rum verfeinern und mit einem Pinsel die Oberfläche der Torte bestreichen. Vollständig auskühlen lassen

Viel Freude mit diesem Rezept, und gutes Gelingen beim nachbacken,

Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

