

# Apfel-Schmand Torte

🕒 12 Stücke

🕒 60 min

🕒 30 min · 180 °C

❄️ mind. 2 h

## Zubereitung

- 1 Mehl, Butter, Ei, Backpulver und 50 g Zucker zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Äpfel schälen und in kleine Stifte schneiden. Dann Apfelsaft, Puddingpulver, eine gepresste Zitrone und ein Päckchen Vanillezucker mit dem restlichen Zucker unter langsamem Rühren aufkochen.
- 3 Wenn die Masse gelatiert, Äpfel hinzugeben und bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen.
- 4 Den Teig ausrollen und in eine gefettete Form geben, sodass ein hoher Rand entsteht.
- 5 Apfel-Masse verteilen, die Form mit einer Alufolie bedecken und bei 180°C Umluft für etwa 30 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.
- 6 Die Sahne mit Sahnesteif und dem restlichen Vanillezucker steif schlagen. Den Schmand *kurz* aufschlagen, dabei nach und nach die Sahne hinzugeben.
- 7 Die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, dann in einem warmen Wasserbad auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter die Schmand-Sahne ziehen. Über die Torte geben und glattstreichen.
- 8 Torte kaltstellen bis die Sahne angezogen ist (etwa 4 Stunden). Vor dem Verzehr den Zimt mit einem Teesieb über die Torte geben.

## Zutaten

300 g	Mehl
150 g	Butter
1	Ei
130 g	Zucker
1 TL	Backpulver
750 ml	Apfelsaft
1,5 kg	Äpfel (z.B. Boskoop)
3 Pck	Vanillepudding
2 Pkn.	Vanillezucker
1	Zitrone
2 Bch.	Sahne
1 Bch.	Schmand
1 Pkn	Sahnesteif
1 Pkn	Gelatine (gemahl.)
etw.	Zimt