

Unsere Rezeptidee

# Schwedische Apfeltorte

## Zutaten:

### Für den Rührteig (Blech):

375 g Mehl  
375 g Butter oder Margarine  
375 g Zucker  
5 Eier  
2 TL Backpulver

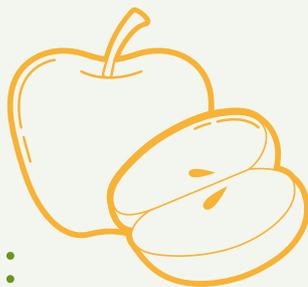


### Für die Füllung:

2 kg Äpfel  
2 TL Zimt  
150 g Zucker  
4 EL Zitronensaft  
2 Pck. Vanillepuddingpulver  
200 ml Apfelsaft

### Sahnecreme:

400 ml Schlagsahne  
2 Pck. Sahnesteif  
1 Becher Schmand  
Schokoraspel



## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Rührteig in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.



Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. In einem Topf 5 Minuten andünsten. Puddingpulver mit Apfelsaft und Zucker glatt rühren und zu den Äpfeln geben. Unter Rühren aufkochen lassen. Den Zimt hinzugeben.

Die noch warme Masse auf dem ausgekühlten Boden verteilen. Auskühlen lassen.

Kalte Schlagsahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Den Schmand unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und mit Schokoraspeln bestreuen.

**Guten Appetit!**



Folge uns bei Instagram für noch mehr  
Rezepte und Lebensmittelinfos:  
@heimischelandwirtschaft