

Hier und heute



Apfel-Streusel-Torte

Theresa Knipschild backt eine Blätterteig-Streuseltorte – gefüllt mit ihrem Lieblingsobst Apfel und luftiger Sahne-Schmandcreme.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für Springform 26 cm

Die Zutaten

- 250 g Äpfel, z. B. Boskoop, Delicious
- 40-60 g Zucker
- 200 ml halbtrockener oder trockener Weißwein oder Apfelsaft
- ½ Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 Rollen Blätterteig, küchenfertig
- ½ TL Zimt
- 20 g Zucker
- 200 g Schmand
- 400 ml Sahne
- 40-80 g Zucker
- Mark einer ½ Vanilleschote
- 2 Päckchen Sahnesteif
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in ca. 0,5 x 0,5 cm Würfel schneiden. Je dünner die Spalten, desto weicher werden sie beim Backen. 150 ml Weißwein oder Apfelsaft mit Zucker aufkochen. Restliche Flüssigkeit mit dem Puddingpulver glattrühren und in die heiße Flüssigkeit einrühren. Aufkochen und unter Rühren ca. 40 Sekunden köcheln. Topf vom Herd nehmen und Apfelstücke unterheben. Komplett abkühlen lassen.

Für Boden und Deckel zwei Bleche mit Backpapier belegen. Blätterteig aufrollen und auf jeweils ein Backblech legen. Mit einer Springform oder einem 26cm-Ring ausstechen.

Restliche Teigabschnitte mit Zucker und Zimt in einer Schüssel verkneten.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die restlichen Teigabschnitte in Streuselform auf die beiden ausgestochenen Kreise zupfen. Böden dann 25 bis 35 Minuten goldbraun backen. Gegebenenfalls die Positionen der Bleche nach der Hälfte der Backzeit tauschen. Anschließend komplett abkühlen lassen.

Für die Creme Zucker mit Sahnestandmittel mischen. Schmand, Sahne und Zuckermischung in einer Rührmaschine oder mit dem Handrührgerät steif schlagen. Eventuell noch mit etwas Zucker oder Zimt abschmecken.

Einen Boden in die Springform legen. Den anderen Boden in zwölf Stücke schneiden. Vor dem Zusammensetzen schneiden, weil der Tortendeckel leicht bricht und die fertige Torte sonst beim Anschneiden zerquetscht und die Füllung herausquellen würde.

Apfelfüllung auf den Boden geben und glattstreichen. Sahnefüllung ebenfalls darauf verteilen. Einzelne Tortenstücke auflegen. Mindestens eine Stunde kaltstellen, danach aus der Form lösen und mit Puderzucker garnieren.

Tipp: Die Apfelfüllung und die Böden können einen Tag vorher zubereitet werden. Dann am Tag des Servierens nur noch die Torte zusammensetzen.