

Spekulatius Bratapfeltorte

Zutaten:

Für den Boden:

3 Eier
100 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver
120 g Mehl
20 g Speisestärke
40 g Butter
100 g Spekulatius-Kekse

Belag:

3 Äpfel
2 EL Zitronensaft
500 ml. Apfelsaft
1 ½ Pck. Vanillepuddingpulver
1 EL Zucker
1 TL Zimt

Für die Creme:

2 Becher Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
2 Pck. Vanillezucker

Karamellsoße/Topping:

100 g Zucker
40 g Butter
70 ml. Sahne
nach Gusto geröstete gehackte Mandeln

Zubereitung:

Für den Boden Eier, Zucker sowie eine Prise Salz schaumig aufschlagen. Mehl in eine zweite Schüssel sieben – ebenso die Stärke und das Backpulver. Diese Mischung unter die Ei-Masse heben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.

Butter schmelzen und Spekulatius hineinbröseln und mischen. Beides unter den Teig heben. Den Teig in die Stoneware rund gießen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Das Puddingpulver mit etwas Apfelsaft anrühren und beiseite stellen. Den Rest des Apfelsaftes zusammen mit den Apfelwürfeln, dem Zucker und dem Zimt in einen Topf geben und 2 Min. köcheln lassen. Das angerührte Puddingpulver in den Topf geben und gut unterrühren. Nun so lange rühren bis der Apfelpudding eine sämige Konsistenz hat. Apfelpudding auf dem Biskuit verteilen und glattstreichen. Kuchen vollständig auskühlen lassen.

Für die Creme Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillezucker aufschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist. Diese auf die (kalte) Apfel-Pudding-Masse streichen. Kuchen abdecken und 2 Stunden kaltstellen.

Für die Karamellsoße Zucker und Butter in einer Pfanne auf 2/3 Hitze schmelzen lassen, dabei nicht rühren! Sobald die Zuckermischung leicht goldene ist 70 ml Sahne hinzufügen und gut verrühren, bis sich alles schön aufgelöst hat und eine glatte Soße entstanden ist. Diese über den kalten Kuchen gießen.

Gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und auf dem Kuchen verteilen.

Verwendete Produkte: Stoneware rund, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter



Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered**chef**
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN