



#BACKDETEKTIVE7

MOSTINDIEN TORTE

Wunderbarer Apfelkuchen

Schwierigkeitsgrad: 3

Zubereitungszeit: ca. 90 min

Backen: ca. 60 min

Ober-Unter-Hitze: ca. 180 °C vorgeheizt

Umluft: ca. 160 °C vorgeheizt

Zutaten (für 26 cm Durchmesser)

Zuckerteig

140 g Butter, weich
200 g Rohrzucker
2 Eier
320 g Mehl

Apfelwürfeli

4-5 Mittलगrosse Äpfel (Total ca. 480 g)
3 Sternanis
50 ml Wasser
1 Zitrone, Saft davon
30 g Zucker

Quarkfüllung

250 g Butter, weich
200 g Zucker
20 g Dr. Oetker Vanillepudding
30 g Dr. Oetker Epifin
1 Zitrone (Saft und Schale)
3 Eier
500 g Mager- oder Rahmquark



Zubereitung

Vorbereiten:

Den Boden einer Springform Ø 26 cm mit Backpapier belegen.

Zuckerteig

Butter und Rohrzucker mit dem Mixer cremig rühren. Die Eier aufschlagen, dazugeben und gut vermischen. Mehl hinzufügen und das Ganze von Hand zu einem Teig kneten. Diesen Teig in eine Klarsichtfolie einpacken und ca. 1 Stunde kühlstellen. Den gekühlten Zuckerteig auf etwas Mehl auswallen auf ca. 5 mm auswallen. Den Boden und den Rand damit auslegen und den überschüssigen Teig wegschneiden und kühlstellen.

Apfelwürfeli

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden (ca. 5mm x 5mm). Das Wasser, den Zitronensaft, den Zucker und den Sternanis aufkochen. Die Würfeli in den warmen Sud geben und dünsten bis sie Al dente sind. Anschliessend mit Klarsichtfolie abdecken und auskühlen lassen.

Quarkfüllung

Butter, Zucker, Vanillepulver, Epifin, Zitronensaft und Schale vermischen und mit dem Mixer geschmeidig rühren. Die Eier einzeln begeben und weiterschlagen. Danach den Quark darunterziehen.

Fertigstellen

Backofen auf 180 C (Ober-/Unterhitze) oder auf 160°C (Umluft) vorheizen. Die Apfelwürfel in einem Sieb abtropfen lassen und anschliessend die Würfel auf dem Zuckerteigboden verteilen. Die Quarkmasse darauf verteilen. Nun den Kuchen 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den gekühlten Zuckerteigrest auf die Masse raspeln und noch einmal ca. 30 min Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und anschliessend aus der Form lösen. Sollte mind. 3 – 4 h auskühlen.