

RICHTIG RUMMER APFELKUCHEN

Was ist denn jetzt richtig rum?

Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eine Springform (28cm) mit Margarine ausstreichen. Für den Mürbeteig Zucker, Butter und Salz glatt rühren. Eier, Mehl und Backpulver kurz unterkneten. Den Teig etwa 30 Minuten kalt stellen dann etwas über Springformgröße ausrollen, in die Form einlegen und am Rand bis auf 1cm unter Ringhöhe mit einem Messer abschneiden. Die Backform kalt stellen.

Den restlichen Mürbeteig dünn auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und etwa 10 Minuten goldbraun backen. Mit einem Rollholz fein zerbröseln, beiseite stellen.

Für die Walnuss-Rührmasse Butter mit Margarine und Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Walnussgries, Mürbeteigbrösel und Weizenmehl unterrühren und in die Springform bis zur Höhe des Mürbteigs einfüllen. Bei 190°C ca. 30 Minuten backen.

Für die Apfelfüllung Weißwein mit Puderzucker und Zimt aufkochen. Stärke mit etwas Weißwein anrühren, den heißen Wein damit abbinden. Äpfel würfeln und unter den Wein heben, in die Springform einfüllen. Für das Walnuss-Honig-Topping Honig, Zucker und Butter aufkochen, die gebrochenen Walnüsse unterrühren und die Masse anschließend auf der Torte verteilen.

Die Torte noch einmal bei 210°C Ober-/ Unterhitze auf oberster Schiene ca. 30 Minuten backen.

Vor dem Servieren einen Apfel schälen und in Spalten schneiden. Tortenguss nach Anleitung zubereiten, die Äpfel damit abglänzen und die Torte ausdekorieren.

MÜRBETEIG

60g Zucker
120g Butter
1 Msp. Salz
2 Eier
200g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver

WALNUSS-RÜHRMASSE

120g Butter
60g Margarine
200g Zucker
2 Eier
150g Walnussgries
130g Mürbeteigbrösel
20g Weizenmehl

APFELFÜLLUNG

300ml Weißwein
30g Puderzucker
½ TL Zimt
40g Stärke
800g Äpfel

WALNUSS-HONIG-TOPPING

70g Honig
70g Zucker
60g Butter
200g Walnüsse gebrochen

DEKORATION

1 Apfel
1 Päckchen Tortenguss klar