

HIMMLISCHE APFELTORTE

Dem Himmel so nah

Eine Springform (26 cm) mit Butter oder Margarine ausstreichen.

Für den Vorteig 10 g Hefe in 35ml lauwarmen Wasser auflösen, mit 55g Mehl gut verkneten, etwa 30 Minuten bis zum doppelten Volumen ruhen lassen.

Für den Teig 130g Mehl mit Butter, Zucker, einem Eigelb, lauwarmer Milch und Salz sowie dem gegangenen Vorteig zu einem glatten Teig kneten. Diesen nochmals bis zum doppelten Volumen abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend ausrollen, in die Springform legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kalt stellen.

Für den Vanillepudding Stärke und Eigelb mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch mit Butter, Zucker und dem Mark der Vanilleschote aufkochen, die Stärke-Eigelb- Milchmischung einrühren, aufwallen lassen, vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen, einmal durchrühren und auf den Hefeteig streichen.

Für die Apfelfüllung Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Butter in der Pfanne bräunen, Apfelwürfel und Zucker zugeben und ausdampfen lassen bis nur noch wenig Flüssigkeit zu sehen ist (ca.6-8 Minuten). Auf der Vanillecreme verteilen.

Backofen auf 190°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Zimt-Mürbeteig aus Zucker, Butter, Zimt, Salz, Mehl und Ei einen glatten Teig kneten, diesen als Deckel in die Springform setzen, dabei nach Belieben einen Schneemann, Sterne oder Weihnachtsbäume ausstechen. Den Kuchen auf der unteren Schiene 45-50 Minuten backen.

HEFE-VORTEIG

55g Weizenmehl Typ 550

10g Hefe

35g Wasser (lauwarm)

TEIG

Hefe-Vorteig (siehe oben)

130g Weizenmehl Typ 550

40g Butter

20g Zucker

1 Eigelb

55g Milch (lauwarm)

4g Salz

VANILLEPUDDING

350ml Milch

50g Butter

60g Zucker

1 Vanilleschote

30g Stärke

1 Eigelb

APFELFÜLLUNG

100g Butter

1 kg Äpfel

100g Zucker

ZIMT-MÜRBETEIG-DECKEL

90g Zucker

80g Butter

2g Zimt

1 Prise Salz

180g Weizenmehl

1 Ei