

Einfache Apfel-Torte

14 Portionen



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 100 g flüssige Butter
- 200 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 130 g glattes Mehl
- ½ Pck. Dr. Oetker Backpulver
- ⅓ l Milch
- 5 geschälte, entkernte, in feine Spalten geschnittene Äpfel

Zum Servieren:

- Vanille-Eis
- Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

Zubereitung:

- 1 Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Salz und Eiern mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel zu dicklicher Konsistenz verrühren. Die Apfelscheiben unterrühren.

Die Masse in eine befettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen und mit einem Löffel glätten.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 45 Minuten

- 2 Die lauwarme Torte vom Springformrand lösen, mit Vanille-Eis anrichten und mit etwas Streudekor bestreut servieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zur Apfel-Torte kann man auch Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal) statt Vanille-Eis servieren.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33