

Omas leckere Apfeltorte

Verlockend duftet Omas leckere Apfeltorte nach Äpfeln, Vanille und Zimt. Ein leckeres Rezept zum Verwöhnen und Genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

| |
|--------------------------|
| 60 g Mandeln (Blättchen) |
| 2 EL Zucker |

Für den Mürbteig

| |
|---------------------------|
| 200 g Mehl (glatt) |
| 100 g Kristallzucker |
| 1 Stk. Ei |
| 150 g Butter |

Für die Füllung

| |
|---|
| 300 g Sauerrahm |
| 8 Stk. Äpfel |
| 1 Stk. Zitrone (Saft) |
| 3 Stk. Eier |
| 1 Packung Vanillezucker |
| 1 EL Maisstärke |
| 100 g Zucker |
| 4 EL Rosinen |

Zubereitung

1. Auf jeder Kaffeetafel ist **Omas lecker Apfeltorte** ein Highlight. Für den Teig zuerst das Ei

trennen und anschließend mit Butter, Zucker und Mehl schnell zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Mürbeteig nun rasten lassen und in der Zwischenzeit die Kerne von den geschälten Äpfeln entfernen und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke sofort mit etwas Zitronensaft begießen, sodass die Äpfel nicht braun werden. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
3. Jetzt eine Tortenform mit Butter auspinseln, den Teig in die Form füllen und einen ca. 5 cm hohen Rand formen. Den Teig mithilfe einer Gabel mehrere Male einstechen, dann mit den Apfelstücken belegen.
4. Maisstärke, Zucker, Sauerrahm, Vanillezucker und die getrennten Eier gut vermischen, dann die Rosinen hinzufügen und das Ganze über die Äpfel schütten. Je nach Geschmack etwas Zucker und Mandelblättchen über die Mischung geben. Die Torte im Backrohr dann in ca. einer Stunde fertig backen.

Tipp

Wenn Mandelblättchen verwendet werden, ist es sinnvoll, Omas leckere Apfeltorte mit Alufolie abzudecken, damit die Blättchen nicht zu dunkel werden.