

Rezept

Apfelstrudeltorte

Ein Rezept von Apfelstrudeltorte, am 11.12.2024

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	575 ml Apfelsaft
150 g Mehl	100 g gemahlene Haselnüsse
1/2 Pck. Backpulver	4 Äpfel
1 Zitrone (frisch ausgepresst)	100 g Mandelstifte
50 g Rosinen	3 EL Zucker
2 Pck. klarer Tortenguss	400 g Sahne
2 Pck. Vanillezucker	2 Pck. Sahnesteif
1 TL Zimtpulver	Butter für die Form
Tortenring	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form einfetten. Für den Teig Eier und 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 100 ml Apfelsaft unter Rühren dazugeben. Mehl, Nüsse und Backpulver mischen und unterrühren. Teig in die Form geben. Im Ofen (unten) 20-25 Min. backen. Kuchen abkühlen lassen.
2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob raspeln, mit Zitronensaft beträufeln. Die Mandelstifte und die Rosinen untermischen. Den Tortenring um den Kuchen legen. 475 ml Apfelsaft, 3 EL Zucker und Tortenguss verrühren und nach Packungsangabe einen Guss zubereiten. Apfelmasse untermischen. Die Mischung auf dem Kuchen verteilen, im Kühlschrank in ca. 30 Min. fest werden lassen.
3. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, den Kuchen damit bestreichen. Mit dem Löffelrücken Mulden in die Sahne drücken. Zimtpulver darübersieben. Die Torte über Nacht kühl stellen.