Rezept

Beschwipste Apfel-Eierlikör-Torte

Ein Rezept von Beschwipste Apfel-Eierlikör-Torte, am 07.10.2026

Zutaten

Für den Mürbeteig

250 g	Mehl (Type 405)
100 g	Butter (ersatzweise Margarine)
1 TL	Backpulver
1	Ei (M)

Für die Apfelmasse

2 Pck.	Vanillepuddingpulver
1 kg	Äpfel (z. B. Boskop)
400 g	Sahne
750 ml	Weißwein
250 g	Zucker
4 EL	Eierlikör

Außerdem

Butter für die Form

Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal, 14 g F, 3 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Springformboden einfetten und mit Mehl ausstreuen. Für den Mürbeteig das Mehl mit dem Backpulver, der Butter und dem Ei verkneten. Den Teig rund und in Größe der Form ausrollen und den Boden der Springform damit auslegen (keinen Rand formen). Den Teig in der Form 30 Min. kühl stellen.

2. Für die Apfelmasse das Puddingpulver mit 5 EL Wein glatt rühren. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfelviertel fein schneiden. Die Äpfel in einen Topf geben, mit dem restlichen Wein und dem Zucker mischen und aufkochen. Das angerührte Vanillepuddingpulver dazugeben und unterrühren. Die Apfel-Pudding-Masse unter Rühren nochmals aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Apfelmasse abkühlen lassen.

3. Die Apfelmasse auf den Teig in der Form geben und die Torte im Ofen (Mitte) etwa 1 Std. backen. Aus dem Ofen nehmen und die Torte mind. 2 Std., aber am besten über Nacht auskühlen und durchziehen lassen.

4. Die Sahne steif schlagen, mittig auf die Torte geben und mit einem Löffel verstreichen, sodass außen ein ca. 4 cm breiter Rand der Torte frei bleibt. Die Sahne mit dem Eierlikör beträufeln und die Torte servieren.