Rezept

Glühwein-Apfel-Torte

Ein Rezept von Glühwein-Apfel-Torte, am 19.05.2024

Zutaten

2	Eier
100 ml	Öl
150 g	Mehl
½ Pck.	Backpulver
2 Pck.	roter Tortenguss
180 g	Zucker
800 ml	Glühwein
100 g	gemahlene Mandeln
6	Äpfel (z. B. Boskop oder Cox Orange)
400 g	Sahne

Außerdem

Öl und Semmelbrösel für die Form

Tortenring

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal, 19 g F, 4 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Eier mit 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Das Öl und 100 ml Glühwein unterrühren. Mehl mit Mandeln und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) 20-25 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen und einen Tortenring um den Boden stellen.

2. Die Äpfel schälen, achteln und vom Kerngehäuse befreien. Mit 700 ml Glühwein und 50 g Zucker in einem Topf in 10-15 Min. bissfest kochen. Abkühlen lassen. Äpfel abgießen, dabei 500 ml Sud auffangen (evtl. mit Glühwein auffüllen). Die abgetropften Äpfel auf dem Boden verteilen. Aus Sud und Tortenguss nach Packungsanweisung einen Guss herstellen und auf die Äpfel gießen. Im Kühlschrank in ca. 2 Std. fest werden lassen. Sahne mit 1 TL Zucker steif schlagen und auf die Torte streichen.