

# Apfeltorte mit Mandelkruste





---

***Zutaten für eine Tortenform mit 26 cm Durchmesser:***

***Teig:***

13 dag weiche Butter

13 dag Staubzucker (Puderzucker)

1 Pkg. Vanillezucker

1 Eidotter

15 dag Mehl

10 dag geriebene Mandeln

***Belag:***

1 kg kleingeschnittene Äpfel

6 dag Butter

50 ml Obers (Sahne)

6 dag Kristallzucker

3 Teel. Honig

10 dag Mandelblättchen

1 Prise Zimt

***Weiters:***

1 Becher Schlagobers (Sahne)

---

***Zubereitung:***

Für den Teig die Butter, den Vanillezucker und den Staubzucker sehr schaumig rühren und den Eidotter unterrühren. Danach das Mehl und die Mandeln unterkneten und zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Tortenform einfetten und mit dem Teig auskleiden, auch einen Rand hochziehen. Ich lege den Teig immer in die Tortenform und drücke ihn mit den Fingern in Form. Danach für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und in der Zwischenzeit die Äpfel vorbereiten. Den Backofen auf 180°Grad Ober-und Unterhitze vorheizen. Die Tortenform mit dem Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit den kleingeschnittenen Äpfeln befüllen und ca. 40 Minuten backen. Die Butter mit dem Obers, dem Kristallzucker und dem Honig erhitzen, so dass er zu karamellisieren beginnt und dann die Mandelblättchen und eine Prise Zimt unterrühren. Die Torte nach den 40 Minuten aus dem Backofen nehmen, die Mandel-Zuckermasse darüber verteilen und für weitere 20 Minuten goldbraun backen. Die Torte vollständig abkühlen lassen und mit geschlagenem Obers

servieren.

**Tipp:** Die kleingeschnittenen Äpfel habe ich mit etwas Kristallzucker und Zitronensaft verfeinert, da meine Äpfel wenig Eigengeschmack hatten. Am besten eignet sich für diese Torte ein Boskop (Apfelsorte).