

Apfel-Streusel-Torte mit feiner Vanillenote

14 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbeteig:

250 g Mehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver
etwa 80 g Puderzucker
1 Prise Salz
Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
160 g Butter, kalt
1 Ei

Einlage:

80 g Keks Brösel

Apfel-Pudding-Füllung:

¼ l Apfelsaft
60 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille
1 kg Äpfel
25 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

Streusel:

170 g Mehl
90 g Butter
80 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker

Mürbeteig:

Die Zutaten auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

Den Teig kurz durchkneten. 1/3 des Teiges rund (26 cm Ø) ausrollen und in eine am Boden befettete, bemehlte Springform geben.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben und den Boden vorbacken.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 10 Minuten

- ① Den erkalteten Rand der Springform befetten. Den übrigen Mürbeteig zu einer Rolle formen, in die Springform geben und am Formrand gleichmässig hochdrücken. Den Rand eventuell mit einem Messerrücken begradigen.

 - ② **Einlage:**
Biskuitbrösmeli auf den Mürbeteigboden geben.

 - ③ **Apfel-Pudding-Füllung:**
Apfelsaft mit Zucker, Vanille Zucker und Puddingpulver in einem grösseren Topf unter ständigem Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und die Apfelstücke mit dem Kochlöffel unterrühren. Die Füllung abgedeckt erkalten lassen. Die Füllung auf dem Biskuit verteilen und mit einem Löffel etwas andrücken.

 - ④ **Streusel:**
Die Zutaten der Reihe nach auf eine Arbeitsfläche geben, zwischen den Händen zu Streuseln verreiben und auf der Füllung gleichmässig verteilen.
Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofens schieben.
- Ober-/Unterhitze 190 °C**
Heißluft 170 °C
Rille: im unteren Teil des Ofens
Backzeit: etwa 50 Minuten
- ⑤ Die Torte über Nacht bei Raumtemperatur erkalten lassen.