

Caramel-Apfeltraum

etwa 14 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 26 cm):

Mürbeteig:

200 g Mehl
60 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Prise Salz
160 g Butter weich
1 Ei
1 EL Milch
80 g Mandeln gemahlen

Apfelfüllung:

80 g Zucker
60 ml Apfelsaft
60 ml Calvados
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1.2 kg Äpfel gerüstet und in Schnitze
geschnitten
50 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
20 g Zucker

Caramel:

60 g Zucker
70 ml Vollrahm

Garnitur:

2 ½ dl Vollrahm
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
1 Pck. Dr. Oetker Haselnuss Krokant

1 Vorbereiten:

Eine Springform (Ø26 cm) einfetten und bemehlen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig:

Für den Teig Mehl mit Puderzucker, Vanillin-Zucker, Orangenschale, Salz, Butter, Ei und Milch mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Die Mandeln unterkneten.

Den Teig in Folie gewickelt **ca. 40 Min.** kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø32 cm) auswallen und in die Springform legen.

3 Apfelfüllung:

Für die Füllung Zucker in einer grösseren Pfanne hellbraun schmelzen und mit Apfelsaft aufgiessen. Calvados, Vanille-Zucker und Apfelschnitze dazugeben und zugedeckt dünsten lassen. Epifin mit Zucker vermischen, zu den gedünsteten Äpfeln geben und mehrmals durchrühren. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren abkühlen lassen. Die Füllung in der Form verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 45 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 45 Minuten

4 Caramel:

Für das Caramel den Zucker in eine heisse beschichtete Pfanne geben und unter Rühren hellbraun schmelzen. Mit Vollrahm aufgiessen und zu einer sämigen Masse kochen lassen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

5 Garnitur:

Für die Rahmhaube Vollrahm mit Vanillin-Zucker und Rahmhalter aufschlagen und auf die erkaltete Torte streichen. Caramel mithilfe eines Löffels auf die Rahmhaube geben und mit dem Haselnuss Krokant bestreuen.

Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Rahmhaube kann man statt 2,5 dl Vollrahm nur 1,25 dl Vollrahm mit 125 g Mascarpone verrühren.