

Tipp: Jonagold
FEIN SÄUERLICH-SÜSS



Apfelschichttorte

ZUTATEN:

300 g Butter
300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
6 Eier
150 g Mehl
150 g Stärkemehl
1 TL Backpulver
600 g Apfelmus
(Jonagold)
250 g Schmand
Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker mischen, die Eier hinzufügen, anschließend zusammen mit dem Mehl, dem Stärkemehl und dem Backpulver zu einem Teig vermengen. Dann in 6 Portionen teilen und ebenso viele Böden backen bei 175°C, jeweils 12-15 Minuten. Anschließend den Apfelmus mit dem Schmand mischen und die Böden jeweils damit bestreichen, bevor sie zu einer Torte zusammengesetzt werden. Ganz oben Puderzucker verwenden. Am besten schmeckt die Torte, wenn einen Tag durchziehen konnte.

Gutes Gelingen und Guten Appetit.



Besuchen Sie uns
auf **facebook**