

# Schwedische Apfeltorte

## Für den Boden

120 g Mehl  
90 g Zucker  
6 EL Öl  
1/2 Pck. Backpulver  
3 Eier

## Für den Belag

250 ml Apfelsaft  
900 g Äpfel  
40 g Zucker  
1 Prise Zimt  
1 EL Speisestärke  
400 ml Sahne  
2 Pck. Sahnesteif  
30 g Zucker  
Raspelschokolade, braun



## So wird es gemacht

Die 26-er Springform mit Backpapier auslegen. Am besten eignet sich das runde Backpapier von DM. Den Ofen auf 180° Grad Umluft vorheizen. Alle Zutaten für den Boden mit einem Mixer verrühren und in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und bei 180° Grad Umluft backen. Danach auskühlen lassen.

Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einem Topf Apfelsaft, Äpfel, 40 g Zucker und Zimt zum Kochen bringen. Die Masse sollte weich, aber noch leicht stückig sein. Die Speisestärke mit etwas Wasser auflösen und unter die Apfelmasse ziehen. Anschließend die Apfelmasse auf dem Boden verteilen und im Kühlschrank vollständig durchkühlen lassen. Sahne, 30 g Zucker und Sahnesteif mit einem Mixer steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Mit Raspelschokolade verzieren. Nochmals im Kühlschrank für ca. 2 Stunden durchkühlen lassen.



Dauer  
3,5 Stunden



Aufwand  
Mittel

Küchen  
**SCHNACK**.DE