

Tibors unglaublich leckere Apfel-Mohn-Schmand Torte

ZUTATENLISTE

- 300 g Mehl
- 225 g Zucker
- 1 Pk. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 175 g Butter (kalt)
- 5 Eier
- 1 kg Äpfel säuerlich, (Boskop ist ideal)
- 0,25 l Apfelsaft
- 375 g Schmand
- 1 Pk. Vanillesoßen-Pulver für einen 1/2 l Milch
- 1 Pk. Mohnfüllung 250 g (Dr. Oetker „Mohn Back“)
- 100 g Aprikosenmarmelade



ZUBEREITUNG

1. TEIG

- Mehl mit 150 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Butter und 1 Ei zu einem Mürbeteig verkneten.
- Diesen dann ausrollen und eine gefettete Springform + Rand (26 cm) damit auslegen.
- Den Boden öfters mit einer Gabel einstechen und die Form dann 30 Minuten kalt stellen.
- Backofen auf 180°C vorheizen.

2. OBST

- Die Äpfel entkernen und in große Stücke schneiden.
- Den Apfelsaft aufkochen und die Apfelstücke darin 2-3 Minuten dünsten, dann abgießen und gut abtropfen lassen.

3. OBERE FÜLLUNG

- Für den Schmandguss 250 g Sauerrahm-Schmand,
- 4 Eier, 75 g Zucker und Vanillesoßenpulver verrühren.

4. UNTERE FÜLLUNG

- Für die Mohnfüllung 125 g Schmand,
- Mohnmasse und Marmelade verrühren.

5. OBST UND UNTERE FÜLLUNG

- Die Mohnmasse auf den Teigboden geben und die Äpfel darauf verteilen.
- Den Schmandguss darüber gießen.

6. BACKEN

- Torte im Backofen bei 180 °C ca. 1 Stunde backen.
- Nach 30 Min mit einer Lage Backpapier abdecken.
- Nach dem Backen den Kuchen mit einem Messer vom Formrand lösen.
- in der Form mindestens 4 Stunden auskühlen lassen.
- Kucken dann aus der Form lösen.