



## Schwedische Apfeltorte ohne Backen: Kühlschrank auf, Torte rein, Glück raus!

### Zutaten für 1 Torte

#### Für den Keksboden:

- 200 g Butterkekse
- 125 g Butter (geschmolzen)

#### Für die Apfelfüllung:

- 1 kg Äpfel
- 250 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 EL Zitronensaft



#### Für die Sahneschicht:

- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif

### Zubereitung:

1. Mixe die Kekse klein oder zerkrümel sie in einem Gefrierbeutel. Mische sie mit der geschmolzenen Butter. Belege eine 26 cm Springform mit Backpapier. Verteile den Keksteig darauf und drücke ihn an. Stelle den Keksboden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.
2. Schäle, entkerne und reibe die Äpfel. Gib die Apfelraspel mit Zitronensaft, Zucker und 150 ml Wasser in einen Topf und koche sie auf. Verrühre 100 ml Wasser mit dem Vanillepuddingpulver und rühre es in die Apfelmasse. Lass den Apfel-Pudding drei Minuten köcheln. Verteile ihn anschließend auf dem Keksboden. Stelle die Apfeltorte für mindestens drei Stunden kalt.
3. Schlage die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif. Verteile sie gleichmäßig auf der Apfelschicht. Streue zum Schluss die Raspelschokolade darüber. Stelle den Kuchen bis zum Verzehr kalt.



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

