

Schwedische Apfeltorte



Schwedische Apfeltorte – ein erfrischendes Torten-Rezept mit einer erfrischenden Apfelfüllung , Sahnehaube und Schokostreuseln

Am Wochenende waren wir auf einem kleinen Fest mit einem tollen Kuchenbuffet, auf dem es neben anderen tollen Blechkuchen und Torten auch solch eine köstliche Schwedische Apfeltorte gab. Sie hat mich so begeistert, das ich gleich versucht habe sie nachzubacken. Mit Erfolg: hier kommt das Rezept :-)

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

- **Für den Biskuit-Teig**
- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- **Für die Füllung**
- 800 g geschälte und entkernte Äpfel
- 1 Päckchen Vanillepudding
- Saft von einer Zitrone
- 250 ml Wasser
- 150 g Zucker
- **Für die Sahnehaube**
- 400 ml kalte Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- dunkle Schokoraspel

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten
Ruhezeit:	3 Stunden

1. Biskuit-Boden backen

1. Rühre zuerst die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker für mehrere Minuten mit einem Handrührgerät schaumig. Je länger du dies tust, desto luftiger wird dein Boden.
2. Mische das Backpulver unter das Mehl und hebe es vorsichtig unter.
3. Fülle den Teig in eine gefettete Springform und backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze für 20 Minuten. Lass ihn dann gut auskühlen.

2. Apfelfüllung zubereiten

4. Schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und reibe sie klein – mische den Zitronensaft unter, so dass die Äpfel nicht braun werden.
5. Gib die Apfelraspel in einen Topf, mische den Zucker und das Wasser unter und bring die Masse unter beständigem Rühren zum Kochen.
6. Füge dann das Puddingpulver zu, lass alles kurz köcheln und fülle die Apfel-Puddingmasse dann auf den Kuchenboden.
7. Stell ihn für mindestens 3 Stunden – am besten jedoch über Nacht – in den Kühlschrank.

3. Sahnehaube als krönender Abschluss

8. Schlage die Sahne mit dem Sahnesteif zu einer festen Masse und verteile sie auf der Apfelschicht.
9. Streuse zum Schluss noch die Schokorapsel drüber und stelle den Kuchen erneut bis zum Verzehr kalt.

Lasst es euch schmecken!

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Tipp:

Zum Zubereiten der Torte ist ein [Tortenring*](#) sehr hilfreich. Er hält die Füllung in Form und lässt sich im Gegensatz zum Springformrand viel besser entfernen.