

Augsburger Apfeltorte

Zutaten für eine Torte:



Boden:

50 g Speisestärke
150 g Mehl
1 Ei
50 g Zucker
100 g Butter oder Margarine
Eine Prise Salz

1. Füllung:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
100 g Zucker

2. Füllung:

750 g vorbereitete, in Spalten geschnittene säuerliche Äpfel
150 g Zucker
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Prise gemahlene Nelken
1/2 Teelöffel Zimt
125 ml Apfelsaft

Guss:

250 ml Apfelsaft
1 Päckchen Tortenguss klar
2 Esslöffel Zucker

Außerdem:

gehackte, geröstete Mandeln zum Bestreuen
Frischhaltefolie

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten.

Springform (Durchmesser 26 cm) fetten, und auf dem Boden den Teig legen. Mit einer Frischhaltefolie

belegen und gleichmäßig ausrollen, so dass der Rand des Bodens sichtbar wird. Frischhaltefolie

entfernen, den Boden in die Form legen und verschließen. Aus den Teigresten wird nun eine lange Rolle geformt, in die Springform gelegt und an den Rändern etwa 3 cm hochgezogen.

Für die Füllung das Puddingpulver mit dem Zucker und etwas Milch verrühren. Die restliche Milch zum

Kochen bringen. Pudding-Zuckermischung unter die kochende Milch rühren, aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Handwarmen Pudding auf den Boden geben.

Für den 2. Belag alle Zutaten in einen Topf geben und einige Minuten in der Flüssigkeit dünsten, gut abtropfen lassen und auf die Füllung verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 45-55 Minuten backen.

Den Guss aus Apfelsaft, Tortenguss und Zucker nach Anleitung auf der Packung zubereiten und die abgekühlte Torte damit überziehen. Mit gehackten, gerösteten Mandeln bestreuen.