

Schwedische Apfeltorte

Für eine Pie-Form von 24 cm Durchmesser

Zutaten

Mürbeteig:

- 200g Mehl
- ¼ TL Salz
- 1 Zitrone (abgeriebene Schale)
- 125 g Margarine
- 70 g Zucker
- 1 Eigelb (Eiweiss zum Bestreichen der Garnitur zurückbehalten)

Füllung:

- 1 kg Äpfel (z.B. Boskop)
- 1 TL Zimt
- 2-4 EL Zucker

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale mischen. Die in Stücke geschnittene Margarine beifügen und mit kalten Händen leicht mit dem Mehl verreiben.
2. Der gleichmässigen, krümeligen Masse das mit dem Rahm vermischte Eigelb begeben, alles ganz kurz zu einem weichen Teig zusammenfügen. Bis zur Verwendung mindestens 30 Minuten kühlstellen.
3. Knapp $\frac{1}{3}$ des Teigs für den Boden rund auswallen, sorgfältig in die eingefettete Pie-Form legen. Die Hälfte des übriggebliebenen Teigs zu einer Rolle formen, auf den Teigboden legen. Die Rolle mit den Fingerspitzen andrücken und den Teig bis zum Formenrand hochziehen. Den Boden mit der Gabel dicht einstechen; evtl. 15 Minuten kühlstellen, der Teig zieht sich dann beim Backen weniger zusammen.
4. Die Äpfel waschen, ganz lassen und auf ein eingefettetes Blech legen, dieses in den kalten Ofen schieben. Die Äpfel bei 220°C ca. 30 Minuten weich braten, durch ein Passevite treiben, leicht auskühlen lassen.
5. Zimt und Zucker mit dem Apfelmus vermischen. Dieses auf den Teig verteilen.
6. Für die Garnitur aus dem restlichen Teig Röllchen formen, diese gitterartig auf der Torte verteilen, mit dem verklopften Eiweiss bestreichen.
7. Torte ca. 40 Minuten auf der untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen.

Tipps & Tricks

Der Kuchen schmeckt frisch, d.h. warm am besten.

Wird der Kuchen warm gegessen, ihn am besten in der Pie-Form servieren, da er beim Herausnehmen gerne bricht.

Kalter Schlagrahm mit 1 TL Vanillinzucker passt besonders gut dazu.