Nah&Frisch

Christiane Leesker, Vanessa Jansen Professional

Riesling-Apfel-Torte mit Zimt-Schlagobers-Häubchen

Griaß di Rezepte | Gartenparty | Hausmannskost | Herbst | Obst



Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Butter in Flöckchen, Zucker und Ei hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Inzwischen für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in kleine Stücke schneiden. In einem Topf 250 ml Riesling und Zitronensaft zum Kochen bringen. Die Apfelstücke zugeben und im Wein etwas andünsten. Den restlichen Riesling (250 ml) mit Zucker und Puddingpulver in einer Schale verrühren. Unter die Äpfel mischen und die Apfelmasse unter Rühren kochen lassen, bis sie glasig wird. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, die Springform mit Butter einfetten. Zwei Drittel vom Teig in der Form zu einem Boden flach drücken, mit dem restlichen Teigdrittel rundum einen Rand hochziehen.
Die Apfelmasse einfüllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf zweiter Schiene von unten 1 Stunde backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
Für das Häubchen Schlagobers steif schlagen und auf der Torte verstreichen. Danach mit Zimtzucker bestreuen, in 12 oder 16 Stücke schneiden und servieren.
Dazu passt ein gut gekühlter Riesling.

Zutaten

- FÜR DEN TEIG:
- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 100 g Butter, etwas mehr für die Form
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- FÜR DIE FÜLLUNG:
- 1–1,5 kg säuerliche Äpfel (Boskop oder Braeburn)
- 500 ml trockener Riesling
- Saft von 1/2 Zitrone
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- FÜR DAS ZIMT-SCHLAGOBERS:
- 400 g Schlagobers
- Zimtzucker zum Bestreuen