

## Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 18.10.2024

### Apfeltorte Schwarzwälder Art

Für 14 Stücke

#### Zutaten:

##### Für den Teig:

4 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt  
75 g Weizenmehl (Type 405)  
75 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
20 g Backkakao  
4 EL heißes Wasser

##### Für die Füllung:

750 g rotbäckige Äpfel  
(z. B. Elstar, Boskop)  
90 g Zucker  
120 ml Apfelsaft  
Abrieb einer halben Bio-Zitrone  
1 EL Speisestärke  
etwas kaltes Wasser  
600 g Schlagsahne  
2 Pck. Vanillezucker  
100 g Raspelschokolade, Zartbitter

##### Für die Dekoration:

1 Apfel  
1-2 EL Zitronensaft zum Beträufeln

##### Außerdem:

Springform (Ø 24 cm)  
Backpapier für die Form  
evtl. Tortenring (Ø 24 cm)

#### Zubereitung

1. Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen.
2. **Für den Teig** Eier, Zucker, Wasser und Vanilleextrakt in eine große Schüssel geben und schaumig schlagen.
3. Mehl, Stärke, Backpulver und Backkakao mischen und auf die Eiermasse sieben. Mischung von Hand mit einem Silikonschaber vorsichtig unterheben.
4. Teig in die vorbereitete Form gleichmäßig füllen und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 25 Minuten backen. (Stäbchenprobe.)
5. Boden in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
6. **Für die Füllung** die Äpfel abbrausen, trocknen, schälen, vierteln, vom Kernhaus befreien und in dünne Spalten schneiden.
7. Apfelspalten, 75 g Zucker, Apfelsaft und Zitronenschale in einem mittelgroßen Topf mischen und aufkochen. Apfelspalten bei milder Hitze zugedeckt 5 Minuten dünsten.
8. Stärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren. Zum Kompott geben und unter Rühren aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen und das Kompott darin auskühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
9. Den Tortenboden aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden. Den



unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit dem Springformrand oder einem Tortenring umlegen. Erkaltes Kompott darauf verteilen und den zweiten Boden auflegen.

10. Sahne, restlichen Zucker (15 g) und Vanillezucker steifschlagen. Ein Drittel der Sahne auf den zweiten Boden streichen und den dritten Boden darauflegen. Den Tortenring entfernen und den Tortenrand mit Sahne bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

11. Den Tortenrand mit den Schokoladenraspeln verzieren und mit der Sahne Tupfen auf die Torte dressieren.

12. **Für die Dekoration** den Apfel abbrausen, trocknen, vierteln, vom Kernhaus befreien und in feine Spalten schneiden.

13. Spalten sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben und die Torte mit den Apfelspalten verzieren.

**Stefanies Tipp:** Zum Verzieren können auch getrocknete Apfelchips verwendet werden.