

Apfelmus-Torte mit Zimt-Sahne

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für den Boden

360 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
3 Teelöffel Natron
3/4 Teelöffel Zimt
3/4 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
1/4 Teelöffel gemahlene Nelken
170 g weiche Butter
340 g Zucker
2 Eier
3 Teelöffel Vanilleextrakt
750 ml Apfelmus

Für die Füllung

500 ml Schlagsahne
1 Teelöffel Zimt
170 g Zucker

Für die Deko

1 Handvoll Apfelchips
1/2 Apfel

Besonderes Zubehör

Alufolie
Springform (ca. 26cm Durchmesser)

Apfelkuchen ohne Stückchen haben in den USA eine lange Tradition. Dort wird dazu die *Apple Sauce* verwendet - das gute alte Apfelmus. Es macht Kuchenteig super saftig, ein klein bisschen fruchtig und eignet sich auch für feine Tortenböden. In diesem Fall kannst du den Tortenboden halbieren oder sogar dritteln und mit leckerer Zimt-Sahne bestreichen.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Springform einfetten und einmehlen. Überschüssiges Mehl ausklopfen.

- 2 -

Für den Boden Mehl, Natron, Backpulver, Zimt, Nelken und Muskatnuss vermischen.

- 3 -

In einer Schüssel Butter 1 Minute geschmeidig rühren. Zucker unterrühren. Eier und Vanilleextrakt dazugeben und 2 Minuten weiter rühren. Mehlmischung abwechselnd mit Apfelmus untermengen.

- 4 -

Teig in die Springform geben und ca. 60 Minuten backen. Kuchen gegebenenfalls mit Alufolie abdecken, wenn er zu dunkel wird. Stäbchenprobe machen. Kurz in der Form ruhen lassen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Füllung Sahne mit Zimt und Zucker steif schlagen. Ausgekühlten Teigboden quer halbieren. Untere Hälfte mit einem Großteil der Zimtsahne bestreichen. Oberen Hälfte aufsetzen und restliche Sahne auf der Torte verteilen. Apfel in feine Scheiben oder Streifen schneiden. Apfelchips zerbröseln. Torte dekorieren.

Apfelmus-Torte mit Zimt-Sahne