



WEIHNACHTSTORTE MIT BRATAPFEL UND ZIMTSAHNE



Zubereitungszeit

180 Minuten



Stückzahl

12 Portionen

SIE BENÖTIGEN:

2 Eier
280 g Zucker
1 Packung(en) Vanillezucker
1 Prise Salz
115 g zimmerwarme Butter
100 g Mehl
2 TL Backpulver
4 TL Zimt
1 kg säuerliche Äpfel
1 EL Zitronensaft
1 Packung(en) Puddingpulver Vanille
(zum Kochen)
100 ml Apfelsaft
60 g Rosinen
400 g Sahne
2 Packung(en) Sahnesteif
200 g Magerquark
100 g Walnüsse
1 TL Rohrzucker

SO GEHT'S:

Eier mit 80 g Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. 100 g Butter unterrühren. Mehl, Backpulver und 1 TL Zimt verrühren und unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen und im auf 160 °C Umluft vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft vermischen und bei schwacher Hitze ein bisschen weicher dünsten. Puddingpulver mit 100 g Zucker und Apfelsaft verrühren, zu den Äpfeln geben und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen, 1 TL Zimt und Rosinen unterrühren und auf den erkalteten Boden streichen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. 100 g Zucker, 1 TL Zimt und Quark verrühren. Sahne unterheben und die Zimtsahne auf der Bratapfeltorte verstreichen. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

15 g Butter schmelzen, Walnüsse, Rohrzucker und 1 TL Zimt zugeben und verrühren. Nüsse unter Rühren karamellisieren, auskühlen lassen und die Weihnachtstorte damit verzieren. Torte kühl lagern.

NA, SCHON ALLE ZUTATEN BESORGT?

