

Zutaten für einen Tortenring mit einem Ø von 26 cm

Mürbteig:

200 g Weizenmehl, glatt
140 g Butter

60 g Staubzucker
1 St. Eidotter
Salz
Abrieb 1 halben Zitrone



Fülle:

1,5 EL Rosinen
2 EL Rum

400 g Äpfel, geschält & entkernt
60 g Kristallzucker

Vollendung:

1 verquirltes Ei und Mandelblättchen

Herstellung:

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben.
2. Kalte Butter mit der groben Reibe zerkleinern.
3. Mehl und Butter zwischen den Händen kurz miteinander verreiben.
4. Eidotter, Staubzucker und die Aromate hinzu geben und rasch (sonst wird er "brandig" und lässt sich nicht mehr ausrollen) zu einen geschmeidigen Teig abkneten.
5. Den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und für ca. 20 Minuten an einem kühlem Ort (nicht Kühlschrank) rasten lassen.
6. Für die Fülle die Rosinen mit Rum einweichen, bzw. die Äpfel schälen – entkernen – vierteln – in feine Scheiben schneiden und mit dem Zucker kurz marinieren.
7. *Klarsichtfolie aufbreiten den Teig darauf geben – Klarsichtfolie darauf geben und jetzt den Teig ca. 3 mm dick so ausrollen, dass wir den Teig mit dem Tortenring ausrollen können.

8. Klarsichtfolie mit einem Messer teilen.
9. Einen ausgerollten Teig jetzt in die Tortenform geben – mit einer Gabel anstupfen, dass er nicht ungleichmäßig aufgeht.
10. Teig bei 180 C° – 8 Minuten blindbacken.
11. In der Zwischenzeit die in Rum getränkten Rosinen mit den Äpfeln vermengen.
12. Die Fülle in den Tortenring geben.
13. Die Klarsichtfolie mit dem zweiten Teig jetzt aufnehmen und auf die Apfelmasse geben.
14. Teig mit Gabel anstupfen – mit Ei bestreichen und mit den Mandelsplittern bestreuen.
15. Im Backofen bei 180 C° ca. 35 Minuten.
16. Auskühlen und portionieren.

*Wir brauchen bei dieser Verarbeitung des Mürbteiges kein weiteres Mehl, der Teig bleibt dadurch geschmeidig.

