

# Altenländer Apfel-Schmand Torte mit Mandeln

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, beliebt wie eh und je

## Zutaten

- Für eine 26 cm große Springform:
- 1-2 Blätterteigblätter aus dem Supermarkt
- 800 g säuerliche Altenländer Äpfel in 1/2 cm dicken Scheiben
- Etwas Zitronensaft
- 150 ml Schmand oder Crème fraîche
- 100 ml flüssige Sahne
- 75 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 kleine Prise Salz
- 2 ganze Eier
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 100 g Mandeln, gemahlen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen.

### Schritt2

Den Schmand, Eier, Sahne, Zucker, Vanillezucker, Salz miteinander verrühren.

### Schritt3

Den Blätterteig zuschneiden, der Springform anpassen, auslegen und einige Male mit einer Tischgabel einstechen.

#### **Schritt4**

Die Hälfte der Apfelscheiben darüber verteilen; mit etwas Zitronensaft beträufeln.

#### **Schritt5**

Die Aprikosenkonfitüre erhitzen, die Apfelscheiben mit einem Küchenpinsel einstreichen.

#### **Schritt6**

Darüber etwas 2/3 der Schmand Creme glatt streichen und die restlichen Äpfel darüber geben. Wieder mit der restlichen Aprikosenkonfitüre bestreichen, das letzte Drittel Schmand Creme glatt verteilen, mit den Mandeln gleichmäßig bestreuen.

#### **Schritt7**

Für ca. 40 min. auf der untersten Schiene backen, heraus nehmen; etwas abkühlen lassen, am Besten lauwarm verzehren, genießen.

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** althergebracht, beliebt wie eh und je, mandeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-apfel-schmand-torte-mit-mandeln/>