

„Bettys Apple Creampie“ (Amerikanische Apfeltorte)



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **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' : '' });
```

Eine einfache Apfeltorte nach amerikanischer Art mit cremig-sahniger Haselnuss-Apfelfüllung, kinderleicht und schnell gemacht

Zutaten

- Für den Teig:
- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g warme Butter
- 1 Ei
- Für die Tortenfüllung:
- 500 g säuerliche Äpfel, geschält, in dünnen Scheiben
- 175 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 75 g brauner Zucker
- 1 Tl gemahlener Zimt

- 3 - 4 El Zitronensaft
- Mark einer Vanilleschote
- 1 El Speisestärke
- Etwas Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig.

Schritt2

Die Zutaten zügig und intensiv zu einem glatten Teig verkneten und in Küchenfolie 20 min. kalt legen.

Schritt3

Danach etwa 2/3 des Teiges für den Boden der gefetteten Springform ausrollen und belegen. Etwa 2 - 3 cm hoch drücken, auf kannten.

Schritt4

Den restlichen Teig für das Gitter ausrollen und mit einem Teigrädchen 1cm breite Streifen ausschneiden.

Schritt5

Den Boden bei 175° C ca. 10 min. "blind vorbacken", herausnehmen.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Die Apfelscheiben mit etwas von dem Zucker, etwas Zitronensaft und dem Zimt marinieren.

Schritt8

Die Speisestärke mit etwas von der Milch glatt rühren.

Schritt9

Die Milch, das Vanillemark, den restlichen Zucker, die Butter und die Sahne erhitzen, die Speisestärke dazu geben.

Schritt10

Glatt rühren, einmal aufstoßen lassen und etwas abkühlen.

Schritt11

Der Aufbau der Apfeltorte:

Schritt12

Zunächst die Crème, anschließend die Äpfel auf dem Boden verteilen und die Teigstreifen gitterförmig darüber geben.

Schritt13

Bei 175° C weitere 30-35 min. backen. Auskühlen lassen und kräftig mit Puderzucker bestreuen.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** kinderleicht, vanille, zimt

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)463
- Fett (g)25
- KH (g)54
- Eiweiss (g)5
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bettys-apple-creampie-amerikanische-apfeltorte/>