

# Dr. Bobs Apfeltorte

Einige haben mich nach dem Rezept gefragt

## **Zutaten Boden**

250g Mehl

125 g Butter

100g Zucker

1 Ei

1 El Backpulver

25 g Vanillezucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Backpapier in eine Springform einspannen und den Rand einfetten. Etwas mehr als die Hälfte für den Boden verwenden. Den Rest als Rand hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze)



### **Zutaten für den Belag I**

1,5 Kg Äpfel

2 Päckchen Vanillepudding zum Kochen

750 ml Apfelsaft Naturtrüb

Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln.

Auf dem Boden verteilen.



Puddingpulver in 250ml Apfelsaft auflösen.

500ml Apfelsaft aufkochen.

Das angeführte Puddingpulver zugeben. Alles Kurz aufkochen bis die Masse etwas andickt.

Sofort über die Äpfel gießen.



Nun den Kuchen 90 Minuten bei 170 Grad backen. Nach 60 Minuten den Kuchen unbedingt mit Backpapier abdecken.



Nach Ende der Backzeit den Ofen abschalten und den Kuchen im Ofen abkühlen lassen.

Den Kuchen aus der Springform lösen und über Nacht im Kühlschrank kühlen.



## Zutaten für Belag II

400 ml Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

3 Tropfen Bittermandel

5 El Zartbitterschokolade

Sahne, Bittermandel und Sahnesteif mischen und steif schlagen.

Steife Sahne locker auf dem Kuchen verteilen.

Schokolade mit der Hobel über den Kuchen raspeln.

Gut gekühlt servieren



(c) Alle Bilder und Rezepte dürfen nicht ohne Genehmigung kopiert oder verteilt werden.

---

## □ Apfelkuchen mit Decke

Ihr wisst als Koch mag man nicht so Dinge wie backen. Das ist nicht bei jedem Koch so aber die meisten schon

Heute wage ich mich an ein Apfelkuchen mit Decke



**Dafür braucht Dr.Bob**

350g Mehl

125g Zucker

Abrieb einer Biozitronne

125g Butter

2 Eier

1 El Rum

100g Marzipan

1 Kg Äpfel geschält, entkernt und geviertelt

50g Butter

1 El Rum

Saft einer Zitrone

Puderzucker

Mandeln gehackt



Mehl in die Küchenmaschine geben und die Butter in Stücken zugeben und langsam kneten. Die Eier zugeben und weiter kneten. Zucker, Zitronen Abrieb und den Rum zugeben. Alles 10min kneten.

Den Teig zudecken und 3 Stunden ruhen lassen.

2/3 den Teiges in eine gebutterte Form geben und verteilen einen Rand hochziehen nicht vergessen. Das ein sogenanntes Sofa entsteht.

Marzipan ausrollen und auf den Boden legen

Den Rest Teig mit Mehl bestäuben und ausrollen als Decke.

Die Äpfel in Butter anschwitzen den Rum zugeben.

Alles auf den Teig mit Marzipan geben.

Vorsichtig die Decke drauflegen

Nun alles bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen

Nach dem Backen und Abkühlen

Zitronensaft mit Puderzucker mischen und auf dem Kuchen verstreichen

Mit Mandeln verzieren





Apfelkuchen

---