



# SCHWEDISCHE APFELTORTE



Für 12 Personen

## ZUTATEN

### für den Teig:

2 Eier  
125 g Butter  
100 g Zucker  
180 g Mehl  
1½ TL Backpulver

### für die Füllung:

5-6 große grüne Äpfel  
(Granny Smith)  
80 g Butter  
2 Eier (Größe M)  
30 g Zucker  
2 TL Zitronensaft  
1 Päckchen Vanille Pudding  
300 ml Schlagobers  
1 TL Zucker  
1-2 Päckchen Sahnesteif

### für den Belag:

Gemischte Beeren

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 190°C CircoTherm Heißluft vorheizen.

Eier, Butter und Zucker in einer großen Rührschüssel mit dem Handmixer schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren und weitermixen, bis der Teig schön glatt ist. Tarteform Ø26-28 cm mit Butter auspinseln und den Teig einfüllen. Auf Einschubhöhe 2 rund 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.

In der Zwischenzeit Äpfel schälen und grob reiben. Mittelgroße Pfanne erhitzen und Äpfel, Butter, Eier, Zucker und je nach Geschmack Zitronensaft verrühren. Ein Päckchen Vanillepudding unterrühren und unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen und die Apfelfüllung auf den Kuchenboden streichen.

Schlagobers, Zucker und Sahnesteif schlagen. Eine lockere Schicht auf die Apfelfüllung geben. Je nach Geschmack mit grob gemahlener dunkler oder weißer Schokolade bestreuen und mit gemischten Beeren dekorieren.