

Monika Nagls Rezept: Spekulatius Bratapfeltorte







> 30 Min. Normal Vegetarisch





Zubereitung

Für den Biskuit:

- 1. Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Backblech (30x40cm) mit Backpapier auslegen.
- 2. Eier und Zucker schaumig aufschlagen.
- 3. Mehl, Speisestärke, Spekultaiusgewürz und Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben.
- 4. Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 12 Min. backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Für die Apfelfüllung:

- Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
 Apfelstückchen mit Zitronensaft, etwas Apfelsaft,
 Vanillepaste, Zimt und Zucker in einem Topf mischen und ca.
 5 Min. weich bissfest köcheln.
- Puddingpulver mit Apfelsaft glatt rühren und unter ständigem Rühren zu den Äpfeln geben. Kurz aufkochen lassen und eindicken lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 3. Backrahmen um den Biskuit stellen und die Apfelmasse auf dem Biskuitboden verteilen.

Für die Creme:

- 1. Mascarpone mit Sahne, Quark, Zucker, Vanillezucker und Vanillepaste aufschlagen. Sahnesteif dabei einrieseln lassen.
- 2. Creme auf die abgekühlten Apfelstücke geben und mit einer Winkelpalette glatt streichen.
- 3. Gewürz-Spekulatius auf die Creme setzen und mind. 2 Std. kühlen.
- 4. In Stück schneiden und servieren

Zutaten





Für den Biskuit:

- 5 Eier
- 125 g Zucker
- 140 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- ½ TL Spekulatius-Gewürz
- 1 TL Backpulver

Für die Apfelfüllung:

- ca. 1,2 kg Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Vanillepaste
- 3-4 TL Zimt
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 250 ml Apfelsaft

Für die Creme:

- 200 g Sahne
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark (40 %)
- 40 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Pck. Sahnesteif

Für die Deko:

• 1 Pck. Gewürz-Spekulatius