

## **BRATAPFEL-TORTE**

### **ZUTATEN:**

#### **Für die Bratapfel-Füllung:**

400 g Äpfel  
20 g Butter  
10 g Zucker  
1 Pck Vanille-Zucker  
3 Marzipankartoffeln oder 30 g Marzipan  
2 EL Zitronensaft  
1 gestrichener TL Zimtpulver  
15 g Mandelsplitter  
15 g Sultaninen / Rosinen  
10 g Puddingpulver

#### **Für die Creme:**

300g Quark (20% Fett)  
150 g Schlagsahne  
40 g Zucker  
2 Pck Vanille-Zucker  
1 gestrichener TL Zimtpulver  
10 g Gelatine-Fix (Dr. Oetker)

#### **Als Boden: Wiener Tortenboden**

#### **Zur Dekoration:**

gehackte Pistazien  
Rosmarinzweige  
Dekor-Kirschen  
Schoko-Tannzapfen (Rezept anbei)

### **ZUBEREITUNG**

Für die Bratapfelfüllung: Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in mundgerechte Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Zucker und Vanillezucker dazugeben, darin die Apfelwürfel andünsten. Mit Zitronensaft ablöschen. Marzipankartoffeln bzw. Marzipan dazugeben, gut zerdrücken, Sultaninen und Mandelsplitter dazugeben, insgesamt ca. 5 min leicht köcheln lassen, bis die Äpfel weich werden. Puddingpulver mit 2 EL Wasser, Wein oder Apfelsaft anrühren und damit die Apfelmasse abbinden. In eine Schüssel umfüllen und komplett abkühlen lassen.

Eine Springform: 17 cm Durchmesser. Mit dem Innenring des Rahmens zwei Wiener Böden ausstechen. Den ersten Boden in der Springform platzieren.

Für die Creme: Schlagsahne steif schlagen. Gelatine-Fix-Pulver zum Quark geben und mit dem Handrührer oder Schneebesen ca. 1 min gut verrühren. Sahne unterheben. Erst dann Zucker und Vanillezucker sowie Zimt dazugeben, verrühren.

Etwa 2 EL der Creme auf dem unteren Tortenboden verstreichen. Darauf die erkaltete Apfelfüllung verstreichen, so dass keine Lücken bleiben. Auf der Füllung ca. 5 EL Creme verstreichen. Die Springform mehrere Male auf dem Küchentisch aufschlagen lassen, damit Luftblasen entweichen können. Den zweiten Boden aufsetzen und gut andrücken. Den Ring der Springform vorsichtig entfernen. Die Torte von außen mit der restlichen Creme bestreichen. Den Rand nach Belieben mit gehackten Pistazien bestreuen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

#### **Für die Dekoration:**

Rosmarinzweige in etwa 7 cm lange Stücke schneiden, an der Außenkante der Torte zu einem Kranz platzieren. Dekorkirschen nach Belieben verteilen.

#### **Schoko-Tannzapfen:**

(sollten frisch zubereitet gegessen werden, weil sie im Kühlschrank nach einigen Stunden nicht mehr knusprig sind).

#### **ZUTATEN** (ergeben etwa 10 Tannzapfen)

130 g Schoko-Butterkekse

80 g Mascarpone (oder Frischkäse oder Quark)

Schoko-Flakes (Choko-Chips)

#### **ZUBEREITUNG**

Kekse in der Küchenmaschine zu Bröseln zerkleinern. Mascarpone dazugeben und gut mit den Kekskrümeln verkneten, bis eine geschmeidige Masse entsteht (wenn zu trocken, noch etwas Mascarpone dazugeben. Bei Verwendung von Quark etwas weniger nehmen, da Quark feuchter ist).

Kugeln von ca. 20 g formen, diese zu sich nach oben verjüngenden Kegeln formen und oben beginnend, die Schoko-Flakes leicht in den Kegel drücken. Etwa 30 min im Kühlschrank festwerden lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.