

Ostertorte Krokant-Apfeltorte mit Verpoorten Original

Zutaten

Neue Apfeltorte mit Verpoorten Original für Ostern:

Krokant:

200 g Mandelblättchen

200 g Zucker

etwas Zimtpulver und ein klein wenig Sahne

Tortenboden:

4 Eier

150 g Mehl

Abrieb einer Bio Zitrone

halbes Päckchen Backpulver

100 ml Pflanzenöl

150 g Zucker

Tortenbelag:

7 säuerliche Äpfel

400 ml Apfelsaft

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Pkg Vanille-Puddingpulver



Zubereitung

Krokant:

Die Mandeln goldbraun anrösten und abkühlen lassen. Den Zucker in einer Pfanne mit einer Prise Zimt schmelzen lassen, die geösteten Mandeln mit einem Schuß Sahne unterrühren. Die Masse auf Backpapier geben, großflächig, auskühlen lassen, danach zerkleinern!

Tortenboden:

Eier und Zucker schaumig schlagen, dann das Pflanzenöl langsam zugeben. Das gesiebte Mehl mit Backpulver und Zitronenabrieb mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete ausgelegte Form (Durchmesser 26 cm) füllen und im Backofen bei 200 Grad ca. 20 min. backen, herausnehmen und auskühlen lassen!

Tortenbelag:

Die Äpfel schälen oder gut abwaschen und entkernen, danach in dünne Scheiben oder Stifte hobeln. Das Vanille-Puddingpulver mit ca. einem viertel Liter Saft anrühren, den restlichen Saft zum kochen bringen und beides zusammenführen, vom Herd nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben, jetzt die Masse unter die Äpfel heben!

Um den Tortenboden einen Tortenring legen und die Apfelmasse darauf verteilen, zu einer Kuppel aufschichten und gleichmäßig glätten. Den Krokant darauf verteilen und mit einem Teigschaber andrücken. Danach mid.3 Std. kühl stellen und evtl. mit Sahne servieren!

[Link zum Rezept: Ostertorte Krokant-Apfeltorte mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Ostertorte Krokant-Apfeltorte mit Verpoorten Original

Leser-Tipp

Wer mag kann man noch etwas Calvados in den Tortenbelag geben.

[Link zum Rezept: Ostertorte Krokant-Apfeltorte mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de