



## Zutaten

### *für den Mürbeteig*

150 g Mehl  
70 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
90 g Butter

### *für den Biskuit*

2 Eier  
50 g Zucker  
40 g Mehl  
30 g Speisestärke  
eine Messerspitze Backpulver

### *für die Grießcreme*

180 ml Milch  
2 EL Zucker  
1 Vanilleschote (Mark davon)  
30 g Weichweizen-Grieß  
100 g Marzipan  
1 Eiweiß

### *für den Sahneguss*

150 g Butter  
120 g Zucker  
1 Ei  
abgeriebene Schale von einer Zitrone  
100 g Mehl  
250 ml Sahne  
40 g gehobelte Mandeln

5 Äpfel



Schwäbische Apfeltorte

## Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Salz, Ei und die kalte Butter in Stückchen zügig zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl mit der Speisestärke mischen und über die Eiercreme sieben und vorsichtig unterheben. Eine Springform (ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Biskuitteig darin glatt streichen. Im Backofen 20 Minuten backen. Komplett abkühlen lassen.

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel mehrmals tief einschneiden und beiseite stellen.

Für die Grießcreme Milch mit Zucker und Mark der Vanilleschote aufkochen und den Weichweizen-Grieß einrühren. Kurz aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Gelegentlich umrühren. Marzipan reiben und unter den noch warmen Grieß rühren. Eiweiß aufschlagen und darunter heben.

Backofen erneut auf 180°C vorheizen.

Die Springform erneut mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig auf die Größe der Springform ausrollen (ø 26 cm) und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den vorgebackenen Biskuitboden darauflegen. Die Grießcreme auf den Biskuit streichen und mit Äpfeln belegen.

Für den Sahneguss die Sahne steif schlagen. In einer separaten Schüssel die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Ei und die Schale einer Zitrone hinzugeben und aufschlagen. Mehl unterrühren. Die geschlagene Sahne unterheben und über die Äpfel geben. Mit gehobelten Mandelblättchen bestreuen und 50 Minuten backen. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen und erst danach vorsichtig aus der Form lösen.