

## Apfel - Mandel - Torte

Für den Teig:  
250 g Mehl,  
1 Ei, 1 Prise Salz,  
125 g Zucker, 125 g Butter,  
Mehl zum Ausrollen.  
Für den Belag:  
1 Ei, 75 g Zucker,  
½ Teelöffel Zimt,  
160 g gemahlene Mandeln,  
6 große Äpfel (1200 g),  
30 g Himbeerkonfitüre,  
1 Eßlöffel Puderzucker.

Für den Teig Mehl auf ein Backbrett geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Salz und Zucker reingeben. Butter in Flöckchen auf den Rand setzen, Zutaten mit kühlen Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Springform (Durchmesser 24 cm) damit auslegen. Dabei einen 3 cm hohen Rand andrücken.

Für den Belag Ei mit Zucker und Zimt in einer Schüssel schaumig schlagen. Gemahlene Mandeln zufügen. Gewaschene Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Einen Apfel fein raffeln, unterrühren. Masse auf dem Teig verteilen. Restliche Apfelhälften oben einschneiden und mit der Schnittfläche nach unten auf den Belag legen. Mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.  
Backzeit: 60 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.  
Nach 20 Minuten restliche Konfitüre darauf verteilen. Torte auf einem Kuchendraht abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in 12 Stücke schneiden.  
Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 30 Minuten.  
Zubereitung: 60 Minuten.  
Kalorien pro Stück: Etwa 375/1570 Joule.

Der Kuchen wurde bei Heißluft 180 Grad und nur etwa 25 Min. gebacken.  
Für ein Backblech wurde das 1 1/2 fache Rezept genommen.