BACKEN

Apfel-Keks-Torte

tegut...
gute Lebensmittel

SCHON PROBIERT?

Apfel-Keks-Torte

ZUTATEN für ca. 8 Stücke

180 g	Haferkekse
70 g	Butter
200 g	Apfelkompott (Glas)
250 g	Schlagsahne
1 ½ Pck.	Sahnesteif
250 g	Schmand
60 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Msp.	Zimt

Außerdem:
1 Springform (Ø ca. 22 cm),
1 feines Sieb

- ganz einfach
- ohne Backen

1. Kekse fein zerkleinern, Butter schmelzen lassen. Keksbrösel mit Butter vermengen, in der Springform verteilen, festdrücken, ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Apfelkompott im Sieb kurz abtropfen lassen* und bis auf 2 El auf dem Boden verteilen. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Schmand, 50 g Zucker, Vanillezucker cremig schlagen, Sahne unterheben. Masse auf dem Apfel-Keksboden verteilen. Kuchen im Kühlschrank zugedeckt mind. 3 Std. kaltstellen.
3. Vor dem Servieren Zimt und restlichen Zucker (10 g) vermischen, Torte mit übrigem Kompott (2 El) und Zimt-Zucker garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.
KÜHLZEITEN 30 Min. + mind. 3 Std.

Mild gesäuert und vielseitig
Der sahnige Schmand unserer Marke mit dem ***tegut... Reinheitsversprechen*** *kommt von der Molkereigenossenschaft Hohenlohe-Franken in Schrozberg. Die Milch für die Herstellung des cremigen Milchprodukts, liefern Landwirte aus dem Umkreis. Die Milchkühe erhalten Futter ohne Gentechnik, meist aus eigenem Anbau. Durch die traditionelle Herstellung erhält der Schmand seinen unverwechselbaren, ursprünglichen Geschmack.*

TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

*Fruchtiges zum Weiterverwerten

Abgetropfte Kompott-Flüssigkeit nicht weggießen, sondern auffangen und z. B. in einen Becher Naturjoghurt oder in ein Salatdressing rühren – verleiht beidem einen feinen, fruchtigen Akzent.

Apfelkompott selbst machen

4 Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden. 3 El Zucker im Topf schmelzen und leicht karamellisieren lassen. 100 ml Apfelsaft angießen, aufkochen lassen. Apfelstücke darin zugedeckt ca. 10 Min. bei kleiner Hitze dünsten, mit ½ Tl Zimt, 1 Pck. Vanillezucker würzen.

tegut...
Kochwerkstatt

Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33
Mo.–Fr. 8–18 Uhr
(kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)

Gestaltung: tegut... gute Lebensmittel · tegut.com
Fotografie: Sabrina Sue Daniels · sabrinasue – in love with food · sabrinasue.de
Texte + Rezepte: Ines Teitge-Blaha · Foodjournalistin und Ökotrophologin