Weihnachtliche Apfel-Kuppeltorte

Die vorzügliche, saftig-aromatische Torte überzeugt mit ihren herrlichen Geschmacksnuancen und ist damit eine perfekte Leckerei für die Weihnachtszeit. Die Kuppeltorte lässt sich wunderbar vorbereiten, gelingt zuverlässig und wird spätestens beim Anschnitt zum echten Hingucker. Ihre harmonische Kombination aus Textur und Aroma macht sie zu einem besonderen Genuss für jede Festtafel.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:
4 Eier
120g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
150g gemahlene Nüsse oder Mandeln
60g Schokoraspel (ggf. laktosefrei)
60g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER 40g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis
2 TL Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz

Für die Füllung:
4 mittelgroße Äpfel
1 EL Zitronensaft

500ml Apfelsaft
80g Zucker
1 /2 TL Zimt
2 P. Vanillepuddingpulver
400g Sahne (ggf. laktosefrei)
2 P. Sahnesteif
2 P. Vanillezucker

1. Für den Rührteig die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers sehr steif schlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker dick-cremig rühren.
2. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben, aber noch nicht verrühren! Alle restlichen Zutaten für den Teig mischen, zur Eimasse geben und nun alles gemeinsam und vorsichtig verrühren.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze, mittlere Schiene) etwa 40 Minuten backen.
4. Unterdessen die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, anschließend mit Zitronensaft beträufeln.
5. 450ml Apfelsaft und 80g Zucker in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Dann die Äpfel zugeben und alles 2 – 3 Minuten köcheln lassen, sodass die Äpfel etwas weich werden. 50ml Apfelsaft, Vanillepuddingpulver und Zimt verrühren und in den kochenden Saft einrühren. Einmal aufkochen lassen, dann die Masse in eine Schüssel umfüllen und direkt mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Auskühlen lassen.
6. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und das Backpapier abziehen. Den Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen und den Kuchen mit einem Esslöffel etwa ein Drittel von oben aushöhlen, dabei einen Rand stehen lassen. Die Kuchenstücke fein zerbröseln und beiseitestellen.
7. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fest aufschlagen.

8. Die Apfelmasse auf den Kuchenboden streichen. Die Schlagsahne kuppelartig darauf verstreichen und mit den Kuchenbröseln bestreuen, diese dabei leicht andrücken. Die Torte mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig milchfreie Raspelschokolade einsetzen. Für die Füllung aufschlagbaren, veganen Sahneersatz verwenden.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de