



Hier und heute

Weihnachtliche Apfel-Wein-Torte

Diese weihnachtliche Apfel-Wein-Torte von Konditormeister Marcel Seeger vereint Aromen von Zimt, Apfel und Wein – perfekt für die Festtage!

Rezept

Weihnachtliche Apfel-Wein-Torte

von Marcel Seeger, für eine Backform oder einen Tortenring von 26 cm Durchmesser und 5 cm Höhe

Zutaten Mürbeteig

- 150 g Butter, Zimmertemperatur
- 100 g Zucker
- Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 250 g Mehl, Typ 550

Zubereitung

Die Butter mit Zucker, Salz, Vanillemark und Zimt verkneten. Anschließend das Mehl unterkneten. Den fertigen Mürbeteig in Frischhaltefolie einwickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank geben. Nach der Kühlphase den Teig mit der Hand noch einmal kurz durchkneten und dann auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf eine Stärke von circa 4 mm gleichmäßig ausrollen.

Mit einem Tortenring von 26 cm Durchmesser einen runden Boden ausstechen und den restlichen Teig zu einer daumendicken Rolle formen.

Den Tortenring auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen und den ausgestochenen Teigboden in den Ring legen. Die Teigrolle in den Ring legen und dann mit den Fingern einen Rand bis zum oberen Ende des Rings hochdrücken. Eventuell überstehenden Teig mit der Rückseite eines Küchenmessers abschneiden.

Zutaten Apfel- Weinfüllung

- 1200 g Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)
- 10 ml Zitronensaft
- 300 ml Weißwein, trocken (alternativ alkoholfreier Wein oder heller Traubensaft)
- 300 ml heller Traubensaft
- 150 g Zucker
- 80 g Vanillepuddingpulver
- 3 g Lebkuchengewürz

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit dem Zitronensaft vermischen, damit sie nicht so schnell braun werden.

Den Weißwein und 200 ml Traubensaft in einen Topf geben und mit dem Zucker und Lebkuchengewürz aufkochen. Den restlichen Traubensaft (100 ml) mit dem Puddingpulver verrühren. Sobald der Weißwein kocht, das Puddingpulvergemisch zufügen und alles unter ständigem Rühren zu einem Weißweinpudding abbinden.

Den fertigen Pudding in eine Schüssel umfüllen und die vorbereiteten Apfelscheiben unterheben. Die fertige Apfel-Puddingmischung in den vorbereiteten Tortenring mit dem Mürbeteig einfüllen und glatt streichen.

Den Apfel-Weinkuchen in den auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen geben und circa 45-50 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.



Den fertigen Apfel-Weinkuchen im Tortenring abkühlen lassen und dann den Ring vorsichtig entfernen.

Die Dekoration

- 300 g Sahne, aufgeschlagen
- 40 g Vanillezucker
- etwas Sahnesteif
- etwas Zimt, gemahlen (zum Besieben der Oberfläche)
- einige Apfelscheiben

Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker aufschlagen. Anschließend die Sahne auf den Kuchen geben und glattstreichen. Die Oberfläche mit Zimt dünn besieben und mit Apfelscheiben dekorieren.

Tipp: Zusätzlich passen geschmacklich und optisch einige Stückchen geschnittene Printen auf die Kuchenoberfläche.