

## Schwedische Apfeltorte mit Vanillepudding

**Zutaten für eine runde 26 cm  
Springform:**

### Für den Biskuitteig

- 50 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Backpulver



### Für die Füllung

- 800 g Äpfel (geschält und entkernt)
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Zitrone (der Saft davon)
- 250 ml Wasser
- 100 g Zucker

### Für die Sahneschicht

- 400 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker

### Für die Deko

- 100 g Raspelschokolade

**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 60 Minuten

**Ruhezeit:** 3 Stunden

### Zubereitung:

## 1. Biskuit-Boden backen

1. Rühre zuerst die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker für mehrere Minuten mit einem Handrührgerät schaumig. Je länger du dies tust, desto luftiger wird dein Boden.
2. Mische das Backpulver unter das Mehl und hebe es vorsichtig unter.
3. Fülle den Teig in eine gefettete Springform und backe ihn im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze für 20 Minuten. Lass ihn dann gut auskühlen.

## 2. Apfelfüllung zubereiten

4. Schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und reibe sie klein - mische den Zitronensaft unter, so dass die Äpfel nicht braun werden.
5. Gib die Apfelraspel in einen Topf, mische den Zucker und das Wasser unter und bring die Masse unter beständigem Rühren zum Kochen.
6. Füge dann das Puddingpulver zu, lass alles kurz köcheln und fülle die Apfel-Puddingmasse dann auf den Kuchenboden.
7. Stell ihn für mindestens 3 Stunden - am besten jedoch über Nacht -in den Kühlschrank.

## 3. Sahnehaube als krönender Abschluss

8. Schlage die Sahne mit dem Sahnesteif zu einer festen Masse und verteile sie auf der Apfelschicht.
9. Streuse zum Schluss noch die Schokorapsel drüber und stelle den Kuchen erneut bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

