

EXKLUSIVE
REZEPTE VON
dmBio



Diesem Rezept gibt
die dmBio Apfel-
schorle eine beson-
ders fruchtige Note.
Die Äpfel für die
Schorle kommen vom
Naturland-Litzen-
bachhof in der Eifel.



WEB-TIPP

Viele weitere tolle
Rezepte und
Inspirationen unter
dm.de/rezepte

Apfel-Schmand-Torte



PRO PORTION: 1.903 kJ (455 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 35 Min. + 50 Min. Backzeit

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach **REICHT FÜR:** 1 Kuchen (12 Stücke)

Zutaten

Für eine Springform Ø 24 cm

Für den Teig:

- 175 g Butter
 - 175 g dmBio Rohrohrzucker*
 - 1 Päckchen dmBio Bourbon-Vanillezucker*
 - 1 Ei
 - 1 TL dmBio Backpulver*
 - 200 g dmBio Weizenmehl Type 405*
- 175 g dmBio Rohrohrzucker*
 - 2 Päckchen dmBio Vanillepudding*
 - 360 g dmBio Apfelmark*

Für die Schmand-creme:

- 500 ml Sahne
- 250 g Schmand

Zum Garnieren:

- dmBio Ceylon Zimt*
- dmBio Rohrohrzucker*

Für die Apfelfüllung:

- 4 Äpfel
- 500 ml dmBio Apfelschorle*

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Das **Ei** unterrühren und alles kurz aufschlagen. **Backpulver** und **Mehl** unterarbeiten. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Äpfel waschen, schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Aus **Apfelschorle**, Zucker und **Puddingpulver** nach Packungsangabe Pudding kochen. **Apfelmark** und Spalten unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) drücken und einen Rand hochziehen. Die Fruchtmark-Pudding-Apfel-Mischung auf den Teig geben und das Ganze im Backofen ca. 50 Minuten backen.

Sahne steif schlagen, mit dem **Schmand** vermengen. Die Masse auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Mit **Zimt** und Zucker bestreuen. ●

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- ☐ 175 g dmBio Rohrohrzucker*
- ☐ 1 Päckchen dmBio Bourbon-Vanillezucker*
- ☐ 1 TL dmBio Backpulver*
- ☐ 200 g dmBio Weizenmehl Type 405*
- ☐ 500 ml dmBio Apfelschorle*

- ☐ 175 g dmBio Rohrohrzucker*
- ☐ 2 Päckchen dmBio Vanillepudding*
- ☐ 360 g dmBio Apfelmark*

AUS DEM OBSTREGAL:

- ☐ 4 Äpfel

AUS DEM KÜHLREGAL:

- ☐ 500 ml Sahne
- ☐ 250 g Schmand
- ☐ 175 g Butter

SONSTIGES:

- ☐ Zimt-Zucker
- ☐ 1 Ei