

# Apfel-Zimt-Torte

Zutaten für eine Springform (Ø 22 cm)

## Für den Boden:

- 200 g Zimtsterne oder Spekulatius
- 100 g Butter (geschmolzen)

## Für die Apfelfüllung:

- 6 mittelgroße Äpfel (ca. 800 g)
- 400 ml Apfelsaft
- je eine gute Prise Zimt, Nelkenpulver und Ingwerpulver
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

## Für die Zimtcreme:

- 6 Blatt Gelatine
- 50 ml Milch
- 250 g Magerquark
- 250 g Sahnequark
- 60 g Zucker
- 300 ml Schlagsahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1/2 - 1 TL Zimt
- evtl. Zimtsterne zum Verzieren



## Zubereitung:

1. Zimtsterne oder Spekulatius fein zerbröseln und zusammen mit der geschmolzenen Butter verrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Bröselmasse darin glatt drücken.
2. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. 300 ml Apfelsaft in einem Topf mit den Gewürzen erwärmen, Apfelstücke und Zucker hinzufügen und so lange köcheln lassen, bis die Apfelwürfel weich sind (das kann je nach Apfelsorte zwischen 7 - 15 Minuten dauern). Restlichen Apfelsaft mit Puddingpulver verrühren und unter die Äpfel rühren. Nochmal kurz aufkochen, bis eine dickliche Masse entsteht und danach etwas abkühlen lassen. Apfelpudding auf den Keksboden glattstreichen und vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Zimtcreme Gelatineblätter im kalten Wasser einweichen.
4. Magerquark, Sahnequark, Zucker und Zimt verrühren. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken und zusammen mit der Milch erwärmen. Gelatine unter die Quarkmasse rühren. Steif geschlagene Sahne unterheben. Nochmal kurz abschmecken, evtl. für intensiveren Zimtgeschmack noch etwas Zimt einrühren. Creme auf den Apfelpudding glattstreichen und im Kühlschrank ca. 4 Stunden oder über Nacht fest werden lassen.
5. Vor dem Servieren ca. 20 Minuten aus dem Kühlschrank nehmen und evtl. mit Zimtsternen verzieren.

*Die Kuchenzuckerschnecke*

Ein Foodblog für alle Süßen, die es hin und wieder auch mal scharf mögen

<https://www.kuechenzuckerschnecke.de>