



Altenländer Apfel-Schmand Torte mit Mandeln

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, beliebt wie eh und je

Zutaten

- Für eine 26 cm große Springform:
- 1-2 Blätterteigblätter aus dem Supermarkt
- 800 g säuerliche Altenländer Äpfel in 1/2 cm dicken Scheiben
- Etwas Zitronensaft
- 150 ml Schmand oder Crème fraîche
- 100 ml flüssige Sahne
- 75 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 kleine Prise Salz
- 2 ganze Eier
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 100 g Mandeln, gemahlen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen.

Schritt2

Den Schmand, Eier, Sahne, Zucker, Vanillezucker, Salz miteinander verrühren.

Schritt3

Den Blätterteig zuschneiden, der Springform anpassen, auslegen und einige Male mit einer Tischgabel einstechen.

Schritt4

Die Hälfte der Apfelscheiben darüber verteilen; mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt5

Die Aprikosenkonfitüre erhitzen, die Apfelscheiben mit einem Küchenpinsel einstreichen.

Schritt6

Darüber etwas 2/3 der Schmand Creme glatt streichen und die restlichen Äpfel darüber geben. Wieder mit der restlichen Aprikosenkonfitüre bestreichen, das letzte Drittel Schmand Creme glatt verteilen, mit den Mandeln gleichmäßig bestreuen.

Schritt7

Für ca. 40 min. auf der untersten Schiene backen, heraus nehmen; etwas abkühlen lassen, am Besten lauwarm verzehren, genießen.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** althergebracht, beliebt wie eh und je, mandeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-apfel-schmand-torte-mit-mandeln/>