Bienenstich-Torte mit Apfelsahne

Kategorien:	Backen
Land / Stil:	Deutschland / für Gäste
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

- Fett
- 0.125 l Milch
- 275 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Eier
- 100 g weiche Butter
- 125 g Schlagsahne
- 375 g Schlagsahne
- 150 g Mandelblättchen
- 800 g mittelgroße Äpfel
- 4 EL Zitronensaft
- 200 ml Winterapfel-Likör
- 2 EL Speisestärke
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 Päckchen Sahnefestiger

Zubereitung

1.

Springform (26 cm Ø) fetten. Milch lauwarm erwärmen. Mehl, 50 g Zucker und Hefe mischen. Ei, 25 g Butter, Milch zufügen. Mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. verkneten. Mit Mehl bestäuben, auf dem Formboden ausrollen. Formrand darum schließen, mit der Gabel öfter einstechen. Zugedeckt am warmen Ort 20-30 Min. gehen lassen.

2.

75 g Butter schmelzen. 100 g Zucker und 125 g Sahne zufügen, unter Rühren ca. 1 Min. köcheln. Mandeln unterheben, etwas abkühlen. Vorsichtig auf den Kuchen streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 30 Min. backen. Auskühlen.

3.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Quer in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden und mit 50 g Zucker, Zitronensaft und Likör aufkochen. Zugedeckt ca. 2 Minuten köcheln. Stärke und 2 EL Wasser verrühren. Ins Kompott rühren, ca. 1 Minute köcheln. Auskühlen.

4.

Boden halbieren, obere Platte in ca. 16 Tortenstücke schneiden. Tortenring um unteren Boden legen. Kompott darauf streichen. 375 g Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker und Sahnefestiger einrieseln. Aufs Kompott streichen, ca. 1 Stunde kalt stellen. Tortenstücke darauf legen.