Rezept Apfel Torte mit Marzipan

Zutaten für den Teig:

- 6 Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 260 g Butter
- Mark von einer Vanilleschote
- 225 g Zucker
- 5 Eier (Gr. M)
- 490 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 240 ml Buttermilch
- 200 g Marzipanrohmasse
- 130 g Puderzucker

Zutaten für die Cremefüllung:

- 100 g weiße Schokolade
- 125 g Butter
- 3 EL Créme Fraiche
- 300 g Puderzucker

1. Ofen auf 150 Grad (keine Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Äpfel waschen, entkernen und würfeln. Mit Zitronensaft vermengen. Butter, Vanillemark, Zucker schaumig rühren. Erst Eier, dann Mehl und Backpulver im Wechsel mit Buttermilch unterrühren. Marzipanrohmasse raspeln, mit Puderzucker unterrühren. Apfelstücke unterheben. Teig auf das Backblech verteilen und jeweils ca. 50 Min. backen. Mit Alufolie abgedeckt 15-20 Min. weiterbacken. Auskühlen lassen.
2. Schokolade überm heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Butter schaumig schlagen, Schokolade und Créme Fraiche unterrühren, Puderzucker auf die Masse sieben und unterziehen. Böden mit Schoko-Creme bestreichen.