

APFEL BIENENSTICH-TORTE

Springform 26 cm

Zutaten:

Teig	
180g	Mehl
60g	Mandeln gemahlen
40g	Zucker
100g	Butter
1 Prise	Salz
100g	Butter

Füllung	
500g	Äpfel geschält, in kleine Stücke geschnitten
2 dl	Apfelsaft
100g	Zucker
1 TL	Zimt
50g	Maizena
1	Ei

Bienenstichmasse

50g	Butter
½ dl	Zitronensaft
100g	Mandelscheibchen
100g	Zucker
2 EI	Honig

Zubereitung

Teig:

Mehl, Mandeln & Zucker vermischen. Kalte Butter in Flocken zum Mehl geben und miteinander zügig verreiben. Zerquirltes Ei begeben und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Teig auf den Boden und Rand der Form drücken und kalt stellen.

Füllung:

Apfelstücke mit 1.5dl Apfelsaft, Zucker und Zimt aufkochen. Maizena mit 05.dl Apfelsaft anrühren, zusammen mit dem Ei in die Apfelmasse rühren, bis die Masse gestockt ist, auskühlen lassen. Abgekühlte Masse auf den Boden geben und glattstreichen.

Backofen auf 180 °C vorheizen und während 20 Minuten backen

Bienenstichmasse:

Alle Zutaten zusammen aufkochen, kurz auskühlen lassen. Auf der Apfelmasse verteilen und nochmals 20 Minuten backen.