

SCHNELLE APFEL-STREUSEL-TORTE



ZUTATEN:

200 g Butter

320 g Mehl

150 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

1/2 TL Zimt

1 EL Mehl

3 Gläser Apfelkompott (z.B. Efko Apfelkompott)

1 Glas Apfelmus - 370 g (z.B. Efko Apfelmus)



ZUBEREITUNG:

- 1) Für den Teig die Butter bei milder Hitze zerlassen.
- 2) Mehl, Zucker, Ei, Salz, Zimt und zerlassene Butter in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel gut verrühren.
- 3) 2/3 der Streusel in eine runde Tortenform (Durchmesser: 24 oder 26 cm) drücken.
- 4) Apfelkompott in einem Sieb abtropfen lassen, es werden nur die Äpfel gebraucht.
- 5) Die Äpfel nun in der Springform verteilen. Das Apfelmus löffelweise ein bisschen in die Lücken der Äpfel verteilen. Glatt streichen.
- 6) 1 EL Mehl zu den restlichen Streuseln geben, noch einmal kurz durchmischen und auf die Apfelschicht verteilen.
- 7) Im Ofen bei 170 Grad Heißluft ca. 30 Minuten backen.

Serviervorschlag: Lauwarm aus dem Ofen mit einer Kugel Vanilleeis! :-)