



Rezept

## Mostindien Torte

von Sandra Veneri

### APFELMUSSCHICHT

- 4 Äpfel
- 2 gestrichene EL Rohrzucker
- 1 Sternenanis
- 1 EL Zitronensaft
- 1-2 dl Wasser

### TEIG

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Butter

### FÜLLUNG

- 150 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Eier
- 500 g Magerquark
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

### ZUM ANRICHTEN

- 1 EL Puderzucker
- Schlagrahm

### Zuerst Apfelmus zubereiten:

Äpfel im Blitzhacker zerkleinern. Mit Wasser, Zitronensaft, Rohrzucker, Sternenanis aufkochen, 20 Min. auf kleiner Stufe köcheln lassen. Aufpassen, dass nichts anbrennt, ansonsten Wasser nachgiessen. Das Mus soll noch ein wenig Biss haben und das Wasser soll weitgehend verdunstet sein. Dann auskühlen lassen.

### Teig:

230 g Mehl, Zucker, Vanillezucker mischen. Die Butter schmelzen und darüber giessen. Mit dem Handmixer zu Streuseln verarbeiten.

Diese Streusel mit restl. Mehl bestreuen und in einer Schüssel durchschütteln. Eine Springform (26 cm) mit Butter einfetten und 2/3 des Teigs als Boden fest andrücken. Apfelmus auf dem Boden verstreichen.

### Füllung:

Weiche Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft unterrühren. Die Eier zufügen und die Masse cremig rühren. Quark und Puddingpulver unterrühren.

Füllung auf dem Apfelmus verteilen und den restlichen Streuselteig dem Rand entlang verstreuen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 45 – 50 Min. backen.

Torte etwas auskühlen lassen und aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit geschlagenem Rahm servieren.