

SCHOKO-APFEL-TORTE MIT STREUSELN

★★★★☆ 4.3 bei 40 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig ([>Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))
zuerst das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao in eine Schüssel geben, dann die Butter, den Zucker und die Eier dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. 1/3 des Teiges ausrollen (etwas größer als die Form) und in die Tortenform legen, auch an den Rändern hochziehen und andrücken. Den Rest kalt stellen.
- 2** Für die Fülle die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in einer Pfanne kurz andünsten und danach mit Zucker und Zitronensaft vermischen.
- 3** Die Semmelbrösel auf den Mürbteigboden streuen und mit den Apfelscheiben belegen.
- 4** Den restlichen Mürbteig mit einer groben Reibe als Streusel auf die Äpfel reiben. Danach im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 TORTENFORM CA. Ø 24 CM

TEIG

500 g	Weizenmehl	700
16 g	Backpulver	
160 g	Zucker	
2	Eier	
300 g	zimmerwarme Butter	
30 g	Kakaopulver	

FÜLLE

2 kg	Äpfel	
30 g	Zucker	
1 EL	Semmelbrösel	
	Zitronensaft	