Apfeltorte mit Pistazien-Streusel



Zutaten

- 160 g feiner Zucker
- 1 Ei
- 150 g Sauerrahm
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 Äpfel zb. Boskop

Zutaten Pistazien-Streusel

- 80 g flüssige Butter
- 20 g gehackte Pistazien
- 50 g Zucker
- 120 g Mehl

Zubereitung

- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Backform mit Butter einfetten.
- Zucker, Sauerrahm und das Eier schaumig rühren.
- Anschließen das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter die Teigmasse verrühren.
- Den Teig in die vorbereitete Springform einfüllen und glatt streichen.
- Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln.
- Mit einer Küchenreibe die Äpfel grob raspeln oder in kleinere Stücke schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Für die Streusel, die flüssige Butter mit dem Mehl, den Pistazien und dem Zucker mit den Händen krümelig mischen.
- Nun die Streusel auf die Apfelraspel verteilen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C Umluft ca. 30 -35 Minuten goldgelb backen. Mein Tipp: Stäbchenprobe nicht vergessen.
- Die Apfeltorte auf einem Backgitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 1 Springform 22 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 30–35 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach