

# APFEL-CIDRE-TORTE MIT CALVADOS

*Posted on 5. September 2019*



Heute habe ich mal wieder ein leckeres Kuchen-Rezept für dich. Und da wir so langsam mitten im Spätsommer stecken und meteorologisch ja sogar schon der Herbst angefangen hat, passt doch jetzt nichts besser als ein leckerer Apfelkuchen! Eine Apfel-Cidre-Torte mit Calvados, um ganz genau zu sein. Sehr lecker, sehr fruchtig und mit dem gewissen etwas...



Das "gewisse etwas" ist in diesem Fall eine ordentliche Portion Cidre und Calvados. Aber auch die Sahne-Schmand-Creme ist sozusagen das Tüpfelchen auf dem i. Sie passt super gut zur fruchtigen Apfel-Wein-Füllung.

Cidre ist Apfelschaumwein - falls du diesen nicht kennst. Auch als Apfelsekt oder Apfelperlwein bekannt. Hierfür werden verschiedene Apfelsorten vergoren. Die französische Bezeichnung für diesen Apfelwein ist Cidre und die englische Cider.

## Wie wird Cidre hergestellt?

Für die Herstellung werden vor allem gerne Apfelsorten mit hohem Gehalt an Tanninen verwendet. Die Fermentierung findet bei relativ niedrigen Temperaturen von etwa 4-15°C statt. Dies hat einen wesentlichen Einfluss auf die Dauer der Fermentierung und somit auf das Aroma. Ganz ähnlich wie beim Teig für Brot und Brötchen. Der Cidre ist zwar bereits nach wenigen Wochen trinkfertig, kann aber durchaus für 2-4 weitere Jahre im Fass gelagert werden. Cidre ist übrigens auch das Ausgangsprodukt für die Destillation von Calvados, einem Apfelbranntwein.

## Calvados...

...ist ein bernsteinfarbener Apfelbranntwein aus der Normandie in Frankreich. Der Name des Getränks leitet sich von seiner geschützten Herkunftsbezeichnung ab: dem Département Calvados. Der Name Calvados darf also folglich nur verwendet werden, wenn dieser auch aus einer Region von elf genau festgelegten Anbaugebieten in der Normandie stammt. Der gesamte Herstellungsprozess dieser Apfelbrände – Apfelernte, Aufbereitung und Destillation – wird dabei vollständig im jeweiligen Herstellungsgebiet durchgeführt. (Apfelbrände, die sich nicht Calvados nennen dürfen, heißen zum Beispiel Eau-de-vie de Pomme, Apple Brandy, Applejack oder Aquardiente di Sidre.) Vor der Destillation von Cidre zu Calvados, bleibt der Cidre noch 1-2 Jahre im Fass. Je älter der Calvados ist, desto samtiger und aromatischer ist sein Geschmack. Die Farbe ist dann bernsteinfarben bis hin zu cognacbraun.



## Zurück zum Apfelkuchen

Um Apfelkuchen soll es ja heute gehen. Apfelkuchen gehört für mich einfach immer zum Spätsommer und Herbst dazu! Deshalb gibt es natürlich auch schon so einige Apfelkuchen Rezepte hier auf dem Blog. Zum Beispiel meine [Apfelmus-Crumble-Tarte](#), [gedeckte Apfeltorte nach Oma's Art](#), [Apfel-Dinkel-Kuchen](#), [Apfel-Mandel-Kuchen](#) und [Apfel-Streuselkuchen mit Pudding](#) sowie eine [weihnachtliche Bratapfel-Tarte](#). Sie gehören allesamt definitiv zu meinen Lieblings-Kuchen-Rezepten. Jetzt geht's aber erstmal zur Apfel-Cidre-Torte mit Calvados...

# APFEL-CIDRE-TORTE mit Calvados



---

**Arbeitszeit:**

50 Minuten

---

**Wartezeit:**

1 Stunde

---

**Gesamtzeit:**

1 Stunde 50 Minuten

### Ertrag:

1 Springform mit 26 cm (ca. 12 Stücke)

Portionen:

Stück

## Zutaten

### Mandel-Mürbeteig

- 250 g Mehl ((gerne auch Dinkelmehl))
- 50 g Mandeln (gemahlen)
- 150 g Butter (kalt)
- 120 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder [gekauft](#))
- etwas Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz

### Apfel-Cidre-Füllung

- 1 kg Äpfel (geschält und entkernt)
- 400 g Cidre (Apfelschaumwein) (alternativ lieblicher Weißwein)
- 200 g Apfelsaft
- 50 g Calvados (alternativ [Licor 43](#)/ Amaretto)
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Puddingpulver "Vanille" (alternativ 75 g Stärke)
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder [gekauft](#))

### Zusätzlich

- 200 g Schmand (oder Crème fraîche)
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif (oder 2 TL SanApart)
- 50 g Puderzucker

- 1 TL Zimt (optional)

## Zubereitung

### Mandel-Mürbeteig

1. Für den Mürbteig alle Zutaten kurz von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, nach und nach 1-2 EL kaltes Wasser hinzugeben.
2. Den fertigen Teig für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

### Apfel-Cidre-Füllung

1. In der Zwischenzeit die Äpfel vierteln und in Scheibchen schneiden.
2. Den Cidre zusammen mit dem Calvados, Apfelsaft und dem Puddingpulver in einen Topf geben und glatt rühren. Zucker und Vanille hinzugeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen.
3. Die puddingartige Masse vorsichtig mit den Äpfeln mischen.
4. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.
5. Teig auf dem Boden der Springform ausrollen (oder einfach mit der flachen Hand gleichmäßig andrücken) und bis zum Springformrand hochziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.
6. Die Apfel-Cidre-Füllung auf den Teig geben und glatt streichen.
7. In den vorgeheizten Ofen geben und für ca. 60 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft/ Umluft) backen.
8. Vollständig auskühlen lassen. Erst danach vorsichtig den Rand der Springform entfernen. Danach am besten kalt stellen.

### Zusätzlich

1. Die Sahne zusammen mit dem Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Vorsichtig unter den Schmand heben.
2. Auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und nach belieben mit etwas Zimt bestreuen.

Rezept drucken

## APFEL-CIDRE-TORTE | Thermomix-Rezept



[Rezept drucken](#)

Rezept teilen

•



•





•



•



•



•



---

**Arbeitszeit:**

50 Minuten

---

**Wartezeit:**

1 Stunde

---

**Gesamtzeit:**

1 Stunde 50 Minuten

---

**Ertrag:**

1 Springform mit 26 cm (ca. 12 Stücke)

Portionen:

Stück

# Zutaten

## Mandel-Mürbeteig

- 250 g Mehl ((gerne auch Dinkelmehl))
- 50 g Mandeln (gemahlen)
- 150 g Butter (kalt)
- 120 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder [gekauft](#))
- etwas Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz

## Apfel-Cidre-Füllung

- 1 kg Äpfel (geschält und entkernt)
- 400 g Cidre (Apfelschaumwein) (alternativ lieblicher Weißwein)
- 200 g Apfelsaft
- 50 g Calvados (alternativ [Licor 43](#)/ Amaretto)
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Puddingpulver "Vanille" (alternativ 75 g Stärke)
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder [gekauft](#))

## Zusätzlich

- 200 g Schmand (oder Crème fraîche)
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif (oder 2 TL SanApart)
- 50 g Puderzucker
- 1 TL Zimt (optional)

## Zubereitung

## Mandel-Mürbeteig

1. Alle Zutaten für den Mürbeteig in den Mixtopf geben und für 30 Sek./ Stufe 5 verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, nach und nach 1-2 EL kaltes Wasser hinzugeben und kurz unterkneten.
2. Den fertigen Teig für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

## Apfel-Cidre-Füllung

1. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen vierteln und in Scheibchen schneiden.
2. Schmetterling einsetzen.  
Den Cidre zusammen mit dem Calvados, Apfelsaft und dem Puddingpulver in den Mixtopf geben, für 7-8 Min/ 90°/ Stufe 2 kochen.
3. Die puddingartige Masse vorsichtig mit den Äpfeln mischen.
4. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.
5. Teig auf dem Boden der Springform ausrollen (oder einfach mit der flachen Hand gleichmäßig andrücken) und bis zum Springformrand hochziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.
6. Die Apfel-Cidre-Füllung auf den Teig geben und glatt streichen.
7. In den vorgeheizten Ofen geben und für ca. 60 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft/ Umluft) backen.
8. Vollständig auskühlen lassen. Erst danach vorsichtig den Rand der Springform entfernen. Danach am besten kalt stellen.

## Zusätzlich

1. Schmetterling einsetzen. Die Sahne mit Puderzucker sowie Sahnesteif in den Mixtopf geben. Unter Sichtkontakt ohne Zeit-Einstellung/ Stufe 3,5 steif schlagen. Danach vorsichtig unter den Schmand heben.
2. Auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und nach belieben mit etwas Zimt bestreuen.

