

APFEL-GLÖGG-TORTE (MIT GLÖGG REZEPT)

Posted on 15. November 2019 by cookieundco



Categories: [fruchtiges Gebäck](#), [Kuchen/ Gebäck](#), [Tartes / Mürbeteig](#), [Thermomix](#), [Torten/ no bake/ Cheesecake](#), [Weihnachten/ Adventszeit](#), [Weihnachtsbäckerei](#), [Winter](#)

Tags: [Advent](#), [Apfel](#), [Apfelkuchen](#), [Apfeltorte](#), [Glühwein](#), [Glögg](#), [Mürbeteig](#), [Sahne](#), [Schmand](#), [Spekulatius](#), [Torte](#), [Weißwein](#), [Winter](#), [Zimt](#)

Heute habe ich für dich ein neues und überaus leckeres Kuchen-Rezept im Gepäck. Und da wir uns in großen Schritten auf die Weihnachtszeit zubewegen, passt doch jetzt nichts besser als ein leckerer winterlich-weihnachtlicher Apfelkuchen: Eine Apfel-Glögg-Torte. Sehr lecker, sehr fruchtig und herrlich würzig-aromatisch. Genau der richtige Seelenwärmer für dunkle und kalte Wintertage...



Die Apfel-Glögg-Torte

Die Apfel-Glögg-Torte ist eine Variation meiner Apfel-Cidre-Torte mit Calvados. Sozusagen die Weihnachts-Edition von diesem Rezept. Warum nicht auch mal mit Spekulatiusgewürz und weißem Glühwein zubereiten? Diese Zutaten könnten kaum besser passen zu einem Apfelkuchen.

Und ich kann dir schon mal soviel verraten: Diese Variante schmeckt sooo gut! Fruchtig, weihnachtlich und aromatisch - einfach leckerschmecker!

Glögg - Schwedischer Glühwein aus Weißwein

Die Apfeltorte enthält, wie der Name unschwer vermuten lässt, eine ordentliche Portion Glögg. Glögg ist ein skandinavischer Glühwein, der eigentlich traditionell aus Rotwein und Korn oder Wodka besteht. Seinen unverkennbaren Geschmack erhält er durch Gewürze wie Vanille, Kardamom, Nelke, Zimt, Ingwer und Orangenschale.

Klassisch wird Glögg mit Rosinen und blanchierten Mandeln serviert. Er zählt zu den bekanntesten skandinavischen Getränken und viele von uns kennen ihn nicht zuletzt durch ein bekanntes schwedisches Möbelhaus. Wir brauchen hier bei diesem Rezept aber einen Glögg aus Weißwein. Doch auch weißer Glögg wird bei uns zunehmend bekannter und ist auch häufig in den Geschäften zu finden.

Falls du den weißen Glögg selber zubereiten möchtest, habe ich dir hier mal mein Rezept aufgeschrieben. So kannst du Glögg aus Weißwein für diese Torte einfach selbst herstellen...

Glögg aus Weißwein

Zutaten

- 0,5 l Weißwein nach Wahl (trocken)
- 50 g Zucker
- 10 g frischer Ingwer
- 1 Zimtstange
- 1/2 Orange
- 1/2 Tl [Vanilleextrakt](#) (oder 1 Prise [gemahlene Vanille](#))
- 3 Nelken
- 3 Zimtblüten (optional)
- 1 Prise Kardamom (gemahlen)

Zubereitung

1. Die Orange in möglichst dünne Scheiben schneiden und in einen Topf geben.
2. Die Gewürze und den Wein ebenfalls in den Topf geben und erhitzen (nicht kochen). Bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten ziehen lassen.
3. Danach abseihen und für die Apfel-Glögg-Torte abkühlen lassen.



Aber ZURÜCK ZUM APFELKUCHEN...

Apfelkuchen gehören generell zu den beliebtesten Kuchen überhaupt. Deshalb habe ich mittlerweile auch schon so einige Rezepte dafür hier auf dem Blog: Meine [Apfel-Cidre-Torte mit Calvados](#), [Apfelmus-Crumble-Tarte](#), [gedeckte Apfeltorte nach Oma's Art](#), [Apfel-Dinkel-Kuchen](#), [Apfel-Mandel-Kuchen](#) und [Apfel-Streuselkuchen mit Pudding](#). Ich liebe diese Rezepte allesamt.

Bist du jetzt aber eher auf der Suche nach Rezepten für die bevorstehende Adventszeit, kann ich dir ganz besonders meine köstliche [weihnachtliche Bratapfel-Tarte](#) empfehlen. Oder schau dich doch einfach mal hier in der [Kategorie Weihnachtsbäckerei](#) um. Da werden auch dieses Jahr ganz sicher wieder einige Rezepte hinzukommen. Jetzt geht's aber erstmal zum Rezept für die Apfel-Glögg-Torte. Viel Spaß beim Nachbacken...

APFEL-GLÖGG-TORTE



Spekulatius-Mürbeteig

- 250 g Mehl ((gerne auch Dinkelmehl))
- 50 g Mandeln (gemahlen)
- 150 g Butter (kalt)

- 70 g Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 1 Eigelb
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder [- ½-1 TL Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Salz](https://www.amazon.de/gp/offer-listing/B003L259AU/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=1638&creative=6742&creativeASIN=B003L259AU&linkCode=am2&tag=cookieundcood-21)

Apfel-Cidre-Füllung

- 1 kg Äpfel (geschält und entkernt)
- 400 g weißer Glögg ((Glühwein aus Weißwein))
- 200 g Apfelsaft
- 50 g Rum (alternativ [- 80-100 g Zucker \(\(je nach Apfelsorte\)\)
- 2 Päckchen Puddingpulver "Vanille" \(alternativ 75 g Stärke\)
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht \(oder](https://www.amazon.de/gp/product/B004EAL5UG/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=1638&creative=6742&creativeASIN=B004EAL5UG&linkCode=as2&tag=cookieundcood-21&linkId=772f2de0b411fffc24c1f6f9178df83b)

zusätzlich

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

Spekulatius-Mürbeteig

1. Für den Mürbeteig 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-Glögg-Füllung

1. In der Zwischenzeit die Äpfel vierteln und in Scheibchen schneiden.
2. Den Glögg zusammen mit dem Rum, Apfelsaft und dem Puddingpulver in einen Topf geben und glatt rühren. Zucker, brauner 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-Glögg-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.

Nach belieben den Zimt mit einer Prise Spekulatiusgewürz mischen und die Creme damit bestreuen.

Glögg aus Weißwein

Zutaten

- 0,5 l Weißwein nach Wahl (trocken)
- 50 g Zucker
- 10 g frischer Ingwer
- 1 Zimtstange
- 1/2 Orange
- 1/2 Tl Vanilleextrakt (oder 1 Prise [gemahlene Vanille](#))
- 3 Nelken
- 3 Zimtblüten (optional)
- 1 Prise Kardamom (gemahlen)

Zubereitung

1. Die Orange in möglichst dünne Scheiben schneiden und in einen Topf geben.
2. Die Gewürze und den Wein ebenfalls in den Topf geben und erhitzen (nicht kochen). Bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten ziehen lassen.
3. Danach abseihen und für die Apfel-Glögg-Torte abkühlen lassen.

APFEL-GLÖGG-TORTE | Thermomix-Rezept



Spekulatius-Mürbeteig

- 250 g Mehl ((gerne auch Dinkelmehl))
- 50 g Mandeln (gemahlen)
- 150 g Butter (kalt)
- 70 g Zucker
- 50 g brauner Zucker
- 1 Eigelb
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder https://www.amazon.de/gp/offer-listing/B003L259AU/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=1638&creative=6742&creativeASIN=B003L259AU&linkCode=am2&tag=cookieundco0d-21>gekauft)
- ½-1 TL Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Salz

Apfel-Cidre-Füllung

- 1 kg Äpfel (geschält und entkernt)
- 400 g weißer Glögg ((Glühwein aus Weißwein))
- 200 g Apfelsaft
- 50 g Rum (alternativ https://www.amazon.de/gp/product/B004EAL5UG/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=1638&creative=6742&creativeASIN=B004EAL5UG&linkCode=as2&tag=cookieundco0d-21&linkId=772f2de0b411fffc24c1f6fg178df83b>Licor 43 oder Calvados)
- 80-100 g Zucker ((je nach Apfelsorte))
- 2 Päckchen Puddingpulver "Vanille" (alternativ 75 g Stärke)
- 1 TL Vanilleextrakt selbstgemacht (oder https://www.amazon.de/gp/offer-listing/B003L259AU/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=1638&creative=6742&creativeASIN=B003L259AU&linkCode=am2&tag=cookieundco0d-21>gekauft)

zusätzlich

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

Spekulatius-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-Glögg-Füllung

1. In der Zwischenzeit die Äpfel vierteln und in Scheibchen schneiden.
2. Den Glögg zusammen mit dem Rum, 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-Glögg-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.

Nach belieben den Zimt mit einer Prise Spekulatiusgewürz mischen und die Creme damit bestreuen.

Glögg aus Weißwein

Zutaten

- 0,5 l Weißwein nach Wahl (trocken)
- 50 g Zucker
- 10 g frischer Ingwer
- 1 Zimtstange
- 1/2 Orange
- 1/2 TL Vanilleextrakt (oder 1 Prise [gemahlene Vanille](#))
- 3 Nelken
- 3 Zimtblüten (optional)
- 1 Prise Kardamom (gemahlen)

Zubereitung

1. Die Orange in möglichst dünne Scheiben schneiden und in den Mixtopf geben. Für ca. 30 Min. / 75°C / Linkslauf / Stufe 1 erhitzen.
2. Danach abseihen und für die Apfel-Glögg-Torte abkühlen lassen.



Bitte dieses Feld leer lassen

Schließe Dich jetzt über 9.600 Abonnenten an und verpasse kein Rezept.

Alle Rezepte & News Alle Rezepte (wöchentlich) Alle Rezepte (ohne Brot & Brötchen) Nur
Rezepte für Brot & Brötchen Nur Rezepte für Kuchen & Gebäck Thermomix-Rezepte

[Ich erkläre mich einverstanden mit den Datenschutzbestimmungen.](#)

Kostenlos abonnieren