



Apfel-Wein-Torte

Apfel-Wein-Torte

Zutaten Mürbteig:

300 g Mehl
125 g Staubzucker
125 g Butter
2 Eigelb
Prise Salz
Schuss Milch

Zutaten Füllung:

ca. 1 kg Äpfel
100 g Zucker
80 g Vanillepudding-Pulver
 $\frac{3}{4}$ Weißwein oder
Apfelsaft (oder halb/halb)

Zutaten Topping:

300 ml Sahne
Kakao

Zubereitung Mürbteig:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel oder auf eine Arbeitsfläche gegeben. Nun solange kneten bzw. mit der Küchenmaschine rühren, bis eine homogene Teigmasse entsteht. Anschließend in die Kuchenform geben und dabei einen ca. 4 cm hohen Rand in die Form drücken. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und vor der Weiterverarbeitung kühlstellen.

Zubereitung Füllung:

Zunächst den Pudding kochen. Die Äpfel klein würfeln und unterheben. Nun die Masse in die Kuchenform füllen und bei 180°C ca. 50 – 60 min. backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Zubereitung Topping:

Die Sahne steif schlagen, auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen und abschließend mit Kakao bestreuen.