

Apfel-Wein-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Butter oder Margarine, 125 gr Zucker, 250 gr Weizenmehl, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Flasche Weißwein (750ml), 250 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 1 kg Äpfel (Boskop), 200 ml Schlagsahne (leicht gesüßt), Zimt-Zucker oder Kakaopulver.

Die Vorbereitungen:

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
Springform fetten und mehlen.

Die Zubereitung:

Aus Butter, Zucker, Mehl, Ei, Vanillinzucker und Backpulver einen Knetteig herstellen. In die vorbereitete Form geben, am Rand ca. 3-4 cm hochziehen.

Puddingpulver mit etwas Wein anrühren, restlichen Wein mit Zucker und Vanillinzucker zum Kochen bringen. Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen lassen und über die vorbereiteten Äpfel gießen.

Alles gut vermischen und auf den Teigboden geben.

90 Minuten bei 150-160°C Umluft(!) backen.

Die Torte einen Tag kühl stellen, aus der Form lösen, mit leicht gesüßter Schlagsahne bestreichen und mit Zimt-Zucker oder Kakaopulver bestreuen.