

Apfelweintorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 100 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei, 100 gr Margarine oder Butter, 1 Prise Salz, 1 kg Boscop-Äpfel, 0,75 l lieblichen Weißwein, 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver, 250 gr Zucker, 1-2 Becher Schlagsahne, 50 gr gehobelte Mandeln, ca 1 Esslöffel Butter, ca 1 Esslöffel Zucker.

Die Vorbereitungen:

Aus den ersten 7 Zutaten einen Knetteig herstellen und diesen 30 Min. kühlstellen.
Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen, kleinschneiden und mit etwas Wein und dem Zucker in einem großen Topf für ca. 10 Min. garen. Puddingpulver mit dem restlichen Wein anrühren, in die Masse geben und kurz aufkochen lassen. Die Masse etwas abkühlen lassen und in der Zwischenzeit eine Springform mit dem Knetteig auslegen, dabei einen 4cm hohen Teigrand an der Form hochziehen.

Die Zubereitung:

Die Füllung in die Form geben und bei 175 Grad im Backofen 1 Stunde backen.
Am besten über Nacht auskühlen lassen, und die steifgeschlagene Sahne auf der Torte verteilen. Die Mandeln in der Pfanne mit der Butter und dem Zucker unter Rühren goldbraun rösten, abkühlen lassen und auf der Torte verteilen.
Ostern sehen auch die kleinen, bunten Zuckereier sehr hübsch aus.
Der Alkohol in der Apfelweinfüllung verkocht während des Backvorganges, sodaß auch Kinder mitessen können. Alternativ kann man aber auch statt des Weines Apfelsidre oder Apfelsaft verwenden.
Die Apfelweintorte schmeckt herrlich erfrischend und Reste lassen sich gut einfrieren.