# Eierlikör Apfeltorte
# bei SehrLecker.de

**Die Zutaten:**

250 gr Mehl, 100 gr Butter/Margarine, 250 gr Zucker, 1 Ei, 1 Teelöffel Backpulver, 1 kg Äpfel, 0,5 l Apfelsaft, 2 Päckchen Puddingspulver Vanille-Geschmack, 0,5 l halbtrockener Weißwein, 1 Päckchen Vanillinzucker, 250 gr Schlagsahne, 100 ml Eierlikör.

**Die Zubereitung:**

Mehl ,Fett, 75g Zucker, Ei, Backpulver und 2 Eßlöffel kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten.Abgedeckt mindestens 30 Minuten kühl stellen.Äpfel schälen vierteln und entkernen, Apfelviertel auf der gewölbten Seite längs einritzen. Teig in eine gefetteteSpringform 28 Ø ausrollen und auslegen und einen Rand hochdrücken. Äpfel mit der gewölbten Seite nach oben auf den Teig verteilen.4 Eßl.Apfelsaft und Puddingspulver glatt rühren.Restlichen Apfelsaft,Weißwein,übrigen Zucker und Vanillinzucker aufkochen.Angerührtes Puddingspulver einrühren, aufkochen lassen. Noch heiß über die Äpfel gießen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 150 °C) ca. eine Stunde backen.Torte über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.Sahne steif schlagen, wolkenartig auf der Torte verteilen. Eierlikör als Fäden über die Torte ziehen.430 kcal pro Stück