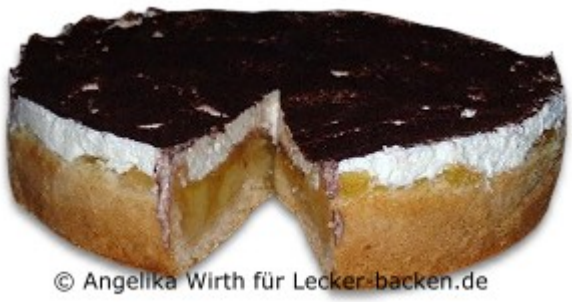
Apfel-Weintorte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Angelika Wirth zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für eine Springform:

Mürbteig:

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Teelöffel Backpulver
- 220 g Mehl

Füllung:

- 1000 g Äpfel
- 3 Esslöffel Zucker
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 250 g Zucker
- 700 ml Weißwein

Zubereitung

1. Für den Boden das Mehl mit Backpulver mischen und mit Butter, Zucker und Ei
   einen Mürbeteig kneten. In Folie gewickelt für 30

Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Inzwischen die Äpfel schälen, Achteln und das Kernhaus entfernen und mit wenig
   Wasser und Zucker weich dünsten, aber nicht zerfallen lassen. In einem Sieb
   abtropfen lassen.

3. Den Teig ausrollen und in einer gefetteten Springform den Boden und Rand damit
   auskleiden.

4. Die abgetropften Äpfel auf dem Boden verteilen. Aus Puddingpulver, Zucker und
   Wein einen Pudding kochen und etwas abkühlen lassen. Danach über die Äpfel geben und im
   vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 60 Minuten backen. Den Kuchen in der Form erkalten
   lassen.

5. Backtipp von Angelika Wirth (siehe Bild):

6. Hab die Apfel-Weintorte noch mit 2
   Bechern Sahne verfeinert. Nach dem erkalten der Torte, die geschlagene Sahne auf
   dem Kuchen streichen und mit Kakao bestäuben.

7. Ein super leckeres und leichtes Rezept!

8. Hab es statt der Äpfel auch schon mit Birnen ausprobiert, nach der selben
   Vorgehensweise.

9. Auch lecker!