Champagner- oder Sektkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Helga Bartonicek zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Teig:

- 125 g Butter
- 1 Ei
- 125 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Teelöffel Backpulver

Belag:

- 1 kg Äpfel
- 1 Flasche Sekt (750 ml) oder Champagner
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Außerdem:

- 400 ml Sahne
- Kakao zum Bestreuen

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Teigzutaten einen Mürbeteig zubereiten. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Danach ausrollen und gefettete Springform damit auslegen. Teigrand hochziehen.
3. Äpfel schälen, entkernen und hobeln. Auf dem Teigboden verteilen.
4. Sekt oder Champagner aufkochen. Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren und mit Zucker in heißen Sekt oder Champagner einrühren. Aufkochen lassen und noch warm über die Äpfel gießen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 50 Minuten backen.
6. Kuchen über Nacht im Springformring erkalten lassen.
7. Sahne aufschlagen. Springformring entfernen und die Torte damit überziehen.
8. Mit Kakao bestreuen.

Hinweis:

Die Deko auf dem Foto entspricht nicht die des Rezeptes.