



Eierlikör-Apfeltorte

Apfeltorte mit Weißwein. Der Eierlikör wird vor dem Servieren zusammen mit der Sahne auf den Apfelkuchen gegeben.

Zutaten:

250g Mehl
150g Butter
220g Zucker
1 Teelöffel Backpulver
1 Ei
1kg Äpfel
Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen
250ml Apfelsaft
250ml Weißwein
1 Päckchen Vanillezucker
100ml Eierlikör
200ml Sahne
10g gehackte Pistazien

Zubereitung

Mehl, Butter, 100g Zucker, Backpulver und Ei zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die gewölbte Seite mit einem Messer mehrmals längs einschneiden. Die Äpfel mit Zitronensaft beträufeln.

Eine 26cm-Springform gut einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig zu einer Platte ausrollen und die Form mit dem Teig auslegen. Den Teigrand gut am Springformrand andrücken. Wenn Sie mögen, können Sie auf der Oberkante des Teig-Randes mit der Gabel ein Muster aufdrücken.

Die Äpfel mit der runden Seite nach oben auf den Teigboden legen.

Puddingpulver mit etwas kaltem Apfelsaft anrühren. Den restlichen Saft, Wein, 100g Zucker, abgeriebene Zitronenschale und den Vanillezucker aufkochen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Kurz aufkochen lassen und dann den heißen Pudding auf die Äpfel gießen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 40 bis 50 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kuchen aus der Form lösen. Likör aufträufeln. Sahne mit 20g Zucker steif schlagen und mit einer Spritztüte mit Sterntülle in Tuffs auf dem Kuchen verteilen. Kuchen mit den gehackten Pistazien bestreuen.