



## Apfelweintorte

---

Apfelkuchen für Liebhaber von Weincreme

### Zutaten:

---

Teig:

250 g Mehl

125 g Zucker

125 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

1/2 Päckchen Backpulver

Füllung:

1 kg Äpfel (Cox Orange oder Boskoop), klein gewürfelt

3/4 l Weißwein

250 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack (zum Kochen)

Verzierung:

1/2 l Schlagsahne

gehobelte Mandeln

### Zubereitung

---

Aus den Teig-Zutaten einen Mürbeteig herstellen und kalt stellen.

Wein und Zucker aufkochen, Puddingpulver mit etwas Wein anrühren und dem Wein zufügen. Alles kurz aufkochen lassen. Die Äpfel zugeben und verrühren. Apfelmasse abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Den Teig in eine Springform füllen und seitlich einen Rand formen. Abgekühlte Apfelmasse in die Form geben und bei 175 Grad C (Ober-/Unterhitze) ca. 60-70 Minuten backen. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen und in der Form über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag 1/2 l Sahne schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Mandeln ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten bis sie hellbraun sind. Kuchen mit Mandeln garnieren.