



Apfeltorte

Leckerer Apfelkuchen mit einem gebackenen Sahne-Pudding-Guß. Ideal für die kleineren Äpfel aus dem eigenen Garten.

Zutaten:

Boden:

250 g Mehl

150 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

½ TL Backpulver

Belag:

10 bis 12 kleine Boskop-Äpfel

3/4l Sahne

1 1/2 Päckchen Puddingpulver Sahnegeschmack

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Zucker

Mandelblättchen

Zubereitung

Boden aus oben genannten Zutaten herstellen und in eine Springform geben.

Äpfel schälen, aushöhlen und mit der Öffnung nach oben auf den Boden setzen.

Die Sahne zum Kochen bringen und den Pudding mit dem Zucker einrühren, kurz aufkochen lassen. Die Masse über die Äpfel verteilen, darauf achten, daß alle Zwischenräume gefüllt sind. Das ganze mit Mandelblättchen bestreuen.

Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen und den Kuchen ca. 1 Stunde backen. Die fertige Apfeltorte gut auskühlen lassen.