



## Apfel-Eierlikörtorte

---

Mürbeteig-Torte mit Sahnehaube und Eierlikör.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

250g Mehl

100g Margarine

75g Zucker

1 Ei

1 Teelöffel Backpulver

2 Eßlöffel kaltes Wasser

Für die Füllung:

1000g geschälte säuerliche Apfel

2 Päckchen Vanillepudding (zum Kochen)

500ml Apfelsaft

500ml Weißwein

Saft einer Zitrone

175g Zucker

1 Vanillezucker

Für die Abdeckung:

250ml Schlagsahne

Eierlikör zum beträufeln

### Zubereitung

---

Mehl, Fett, Zucker, Ei, Backpulver und kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kühl stellen und ruhen lassen.

Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel auf der Außenseite mit einer Gabel einritzen, mit Zitronensaft beträufeln. Puddingpulver mit etwas Apfelsaft anrühren. Restlichen Apfelsaft mit Wein, Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen, Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen.

Mürbeteig in eine gefettete Springform geben, Teigrand möglichst ganz hochziehen und andrücken. Apfelviertel verteilen und die heiße Puddingmasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 60 Minuten backen. Nach dem Backen sofort mit dem Messer den Rand der Springform lösen, den Kuchen aber in der Springform lassen.

Nach dem Auskühlen im Kühlschrank fest werden lassen. Kuchen aus der Form nehmen.

2 Becher Sahne mit Sahnesteif fest schlagen und wolkenartig auf dem Kuchen verteilen. Mit Eierlikör beträufeln.