

Apfel-Wein-Torte

Zutaten:

250 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Staubzucker, 1 Ei, 1 Pkg. Vanillezucker, ½ Pkg. Backpulver

Fülle:

1 kg Äpfel, ¼ l Weißwein, 200 g Zucker, 2 Pkg. Vanillepudding-Pulver, 1 Messersp. Zimt, 1 Messersp. Nelkenpulver, 500 ml Obers

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten und rasten lassen.

Die Äpfel evtl. schälen und kleinblättrig schneiden. Den Pudding mit Wein und Zucker zubereiten und aufkochen lassen. Die Äpfel dazugeben und mit Zimt und Nelkenpulver abschmecken. Etwas überkühlen lassen.

Den Mürbteig zu einem Kreis ausrollen und in eine Tortenform einarbeiten. Den Rand etwas hochziehen. Die Apfelmasse einfüllen und bei 180°C (Ober,- Unterhitze) ca. 1 Std. backen. In der Form gut auskühlen lassen.

Vor dem Servieren die Torte mit geschlagenem Obers einstreichen und nach Belieben garnieren!

Tipp: Statt Wein kann natürlich auch Apfelsaft verwendet werden!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!