

Apfelweintorte mit Sahnewolke

VORBEREITEN



RUHEN



ZUBEREITEN



NIVEAU



allein dann, wenn er sich als beschwipster Apfelpudding auf einem knusprigen Mürbeteig bettet. Mit der Apfelweintorte wird das nächste Kaffeekränzchen garantiert noch ausgelassener und fröhlicher. Der süße Klassiker lässt sich entspannt am Vortag zubereiten und muss vor dem Servieren nur noch mit einer luftigen Sahnewolke versehen werden. Ein Genuss für Groß und ... nein, die Kleinen sollten hiervon doch besser die Finger lassen.

- 1 -

Für den Mürbeteig Mehl mit Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker vermengen. Butter würfeln und in die Mehlmischung einarbeiten. Ei und Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

- 2 -

Backofen auf 170°C vorheizen. Springform einfetten. Teig kreisförmig ausrollen und Springform damit auskleiden. Teig dabei gut festdrücken und einen Rand hochziehen. Den Boden dünn mit Semmelbröseln bestreuen.

- 3 -

Für die Füllung Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in dünne Spalten schneiden.

- 4 -

Aus Puddingpulver, Apfelwein und Zucker einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Apfelspalten unter heißen Pudding rühren und Apfelmasse auf dem Kuchenboden verteilen.

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Mürbeteig

250 g Mehl
1 1/2 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g kalte Butter
1 Ei
1 Esslöffel Wasser
Semmelbrösel
Butter zum Einfetten

Für die Füllung

1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
750 ml Apfelwein
200 g Zucker
500 ml Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Zimt

Besonderes Zubehör

Apfelwein trinken ist gut. Apfelwein essen ist besser. Vor

Apfelweintorte mit Sahnewolke

- 5 -

Kuchen im unteren Drittel des Backofens ca. 60 Minuten backen. Bei geöffneter Ofentür 30 Minuten abkühlen lassen. Kuchen aus dem Backofen nehmen, in der Form zunächst auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und mindestens 3 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

- 6 -

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Wellenförmig auf dem Kuchen verteilen und gleichmäßig mit Zimt bestäuben.