



Apfelwein-Cremetorte

Teig:

*250 g Mehl
70 g Zucker
1 Teel. Backpulver
1 Ei
125 g Butter
1 Prise Salz*

Belag:

*0,7 l Apfelwein,
0,2 l naturtrüber
Apfelsaft
100 g Zucker
2 Pck. Vanille-
Puddingpulver
600 g Äpfel,
feinsäuerlich*

Tipp:

Den Kuchen einen Tag durchziehen lassen, dann mit Sahne, Zieräpfeln und Melisseblättern anrichten.

Die Zutaten für den Teig mit Butterstückchen zu einer glatten Masse verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt kühl stellen. Apfelwein und -saft aufkochen, Puddingpulver mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in der Flüssigkeit 2 bis 3 Minuten unter Rühren kochen lassen und dann beiseite stellen. Den Teig in die Mitte einer gefetteten Springform legen und zu einem Boden ausdrücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Gewaschene, geschälte und entkernte Äpfel in feine Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Die Creme darauf gießen und glatt streichen. Bei 180 Grad ca. 45 Minuten im Ofen backen.