

Maddins Apfelwein-Sahnetorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Butter, 125 gr Zucker, 250 gr Mehl, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Päckchen Backpulver, 1 kg Äpfel, 0,75 l Apfelwein, 200 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 2 Päckchen Vanille-Pudding, 2 Becher Sahne, 2 Päckchen Sahnefest.

Die Vorbereitungen:

Die ersten sechs Zutaten sind für den Teig. Zutaten mischen und Teig in eine runde Form drücken. Wand- und Bodendicke ca 0,5 cm. Teig "blind" vorbacken.

Die Zubereitung:

Äpfel in dünne Scheiben (ca. 0,5 cm.) schneiden und auf den vorgebackenen Mürbeteig geben. Apfelwein, restlichen Zucker, Vanillinzucker und Vanillepudding zu einer Creme kochen. Die heiße Masse auf die Äpfel geben und 70 Minuten bei 175 Grad backen. Sahne mit Sahnefest schlagen und auf den kalten Kuchen streichen. Kakaopulver durch ein Sieb gedrückt auf den Kuchen rieseln.

Reichen Sie ein Glas Apfelwein zu der Torte.