



## **Apfelweintorte**

<b>Boden</b>	<b>125 g Butter 125 g Zucker 1 Ei 250 g Mehl 1 P. Vanillezucker 1 P. Backpulver</b>
<b>Belag</b>	<b>1 kg Äpfel <math>\frac{3}{4}</math> l Apfelwein 250 g Zucker 1 P. Vanillezucker 2 P. Vanillepudding 2 Becher Sahne (Sahnesteif) etwas Kakao</b>

**Für den Teig alle Zutaten für den Boden kneten und in einer Springform (ideal Ø 26 cm) ausdrücken. Die Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und auf dem Boden verteilen.**

**Apfelwein, Pudding, Zucker und Vanillezucker aufkochen – heiße Masse über die Äpfel gießen.**

**Torte bei 175° (Heißluft 150°) 90 Minuten backen und erkalten lassen – in der Form (kann über Nacht im Kühlschrank stehen).**

**Aus der Form nehmen. 2 Becher Sahne schlagen (eventuell mit Sahnesteif) und auf den Kuchen geben, danach Kakao darüber streuen.**