



Apfelweintorte

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

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.