

Apfel – Torte

Teig:

250 g Mehl
 1 Ei
 65 g Zucker
 100 g Butter
 ½ Pack Backpulver
 1 Pack Vanillezucker

Belag:

¾ L Apfelsaft
 1 Pack Vanillezucker
 2 Pack Vanillepuddingpulver
 30 g Zucker
 1 kg Äpfel (ca. 9-10 Stk.)
 1 Becher Sahne (200 g)
 Zimt, Kakao

} Daraus Pudding
 kochen



Los geht's:

- Backofen auf **175°C** vorheizen.
- Mürbeteig herstellen, Springform (Ø 24 cm) belegen und Rand gut hochziehen.
- Aus dem Zucker, Vanillezucker, Apfelsaft und dem Puddingpulver einen Pudding kochen (erst etwas kalten Saft mit dem Pulver verrühren, dann alles in den köchelnden Restsaft).
- Äpfel waschen, entkernen, vierteln und in der Küchenmaschine mit feinem Messer schnitzeln (mit Schale!). Mit dem Pudding mischen und auf den Teig geben.
- Gut **1 Stunde** bei **175°C** backen. Auskühlen lassen.
- Mit einem Becher geschlagene Sahne bestreichen und mit Kakao/Zimt bestreuen.

