

# 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.

