Apfel - Wein - Torte

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 30 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g Mehl
125 g Margarine
70 g Zucker
1 Ei(er)
1 TL Backpulver
6 Äpfel, (geschält, in Scheiben geschnitten)
375 ml Saft (Multivitaminsaft)
375 ml Wein, weiß oder Sekt
200 g Zucker
2 Pkt. Puddingpulver, Vanille
2 Becher Sahne
Mandel(n), gehobelt
Zimt

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Margarine, Zucker, Ei und Backpulver einen Knetteig herstellen und diesen in eine Springform geben. Dabei den Teig auch am Rand hochdrücken.

Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel auf den Teig legen. Saft, Wein und Puddingpulver wie normalen Pudding kochen und über die Äpfel gießen. Den Kuchen jetzt bei 180° 1,5 Stunden backen. Den Kuchen nun 24! Stunden stehen lassen.

Vor dem Servieren 2 Becher Sahne schlagen und auf der Apfelmasse verteilen. Den Kuchen jetzt nur noch mit Mandeln und Zimt bestreuen.