

Apfel - Wein - Kuchen 1

Kategorien: Kuchen, Früchte, Überbacken

Zutaten für: 14 Stücke

FÜR DEN TEIG

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
250	Gramm	GOLDPUDER Back-Mehl
1		Ei
1	Teel.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker
		Mehl für die Arbeitsfläche
		Fett für die Form

FÜR DEN BELAG

500	ml	Trockener Weißwein
2	Pack.	Vanillepudding
200	Gramm	Zucker
1	kg	Säuerliche Äpfel
1		Unbehandelte Limette; die abgeriebene Schale
250	Gramm	Sahne
		Geröstete Mandelblättchen

Anleitung:

Elektrobackofen auf 200 Grad vorheizen.

Für den Teig alle Zutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Für den Belag etwas Wein mit Puddingpulver verrühren.

Restlichen Wein erhitzen, Zucker und angerührtes Puddingpulver einrühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen.

Äpfel waschen, entkernen, fein hobeln, gut abtropfen lassen und mit Limettenschale unterheben.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, in eine gefettete Springform (Ø 24 cm) geben und einen Rand hochziehen.

Apfelmasse einfüllen und Kuchen ca. 40 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen 200 Grad/Stufe 3, Umluft 180 Grad).

Kuchen über Nacht kalt stellen. Sahne steif schlagen, auf den Kuchen streichen und mit Mandelblättchen bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten Backzeit: ca. 40 Minuten Kühlzeit: ca. 12 Stunden kJ/kcal. : 1828/436