

Apfel - Wein - Kuchen 2

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
250	Gramm	Mehl
1		Ei
1/2	Pack.	Backpulver

BELAG

1	kg	Aepfel
2	Pack.	Vanillepudding
200	Gramm	Zucker
3/4	Ltr.	Apfelwein

Anleitung:

Alle Teigzutaten miteinander zu einem kraeftigen Teig ruehren. Springform mit Backpapier auslegen, Knetteig ausrollen. Aepfel schaelen, kleinschneiden. Vanillepudding, Zucker und Apfelwein zusammen kochen. Die Apfelstuecke auf den Teigboden legen, Vanillepudding/ Apfelweinmasse drueber, dann 90 min. bei 175 GradC im Backofen backen. Anschliessend ueber Nacht erkalten lassen.