



Benötigte Zutaten

Teig	
100 g	Zucker
200 g	Premium Teebutter
300 g	Weizenmehl
1	Ei
1	Dotter
Prise	Salz
Fülle	
3/4 l	Apfelsaft
2 Pkg.	Puddingpulver (Vanille)
1 kg	Apfel geraspelt
3 EL	Zucker
300 ml	Premium Schlagobers
1 Pkg.	Sahnesteif

Apfeltorte

Herrlich fruchtig!

Anleitung

Zubereitung

1. Aus Zucker, Butter, Mehl, Ei, Dotter und der Prise Salz einen Mürbteig herstellen.
2. Diesen etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
3. 1/2 Liter Apfelsaft mit dem Zucker aufkochen.
4. Im restlichen Apfelsaft das Puddingpulver auflösen.
5. Die Masse in den leicht kochenden Apfelsaft einrühren.
6. Aufkochen lassen und solange rühren und köcheln lassen bis die Masse dicker geworden ist.
7. Die geraspelten Äpfel in die etwas abgekühlte Puddingmasse einrühren.
8. Eine Tortenform mit dem ausgerollten Mürbteig auslegen (auch an den Rändern).
9. Die Puddingmasse einfüllen.
10. Bei 180 Grad ungefähr 50 Minuten backen.
11. Nachdem die Torte ausgekühlt ist mit dem geschlagenen Schlagobers (Sahnesteif nach Packungsanleitung verwenden) verzieren.

Aus Zucker, Butter, Mehl, Ei, Dotter und der Prise Salz einen Mürbteig herstellen und diesen etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

1/2 Liter Apfelsaft mit dem Zucker aufkochen, im restlichen Apfelsaft das Puddingpulver auflösen und die Masse in den leicht kochenden Apfelsaft einrühren, aufkochen lassen und solange rühren und köcheln lassen bis die Masse dicker geworden ist. Die geraspelten Äpfel in die etwas abgekühlte Puddingmasse einrühren.

Eine Tortenform mit dem ausgerollten Mürbteig auslegen (auch an den



Rändern) und die Puddingmasse einfüllen.

Jetzt bei 180 Grad ungefähr 50 Minuten backen.

Nachdem die Torte ausgekühlt ist mit dem geschlagenen Schlagobers (Sahnesteif nach Packungsanleitung verwenden) verzieren.



Ein Rezept von
Christina Bauer