



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

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