

Rezept Nr. 21: Brigitte's Apfelweinkuchen



Zutaten für 1 Kuchen (12 Stücke):

1,5 kg Äpfel
0,5 l Weißwein
0,25 l Apfelsaft
150 g Zucker
2 Päckchen Vanillepudding
400 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten Mürbteig:

250 g Mehl
1 Ei
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g Margarine
2 gestrichene EL Backpulver

Außerdem:

Springform 28 cm

So geht's:

- 1) Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln und in kleine Spalten schneiden.
- 2) Den Wein, Apfelsaft und Zucker aufkochen und die Äpfel reingeben.
- 3) Ca. 0,1 l von der Flüssigkeit übrig lassen zum Anrühren für das Puddingpulver.
- 4) Die geschnittenen Äpfel etwa 5 Minuten kochen.
- 5) Das angerührte Puddingpulver einrühren und ca. 2 Minuten kochen lassen.
- 6) Den Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen
- 7) Die Springform einfetten, mit dem Mürbteig auslegen und die Apfelmasse einfüllen.
- 8) Den Kuchen 1 Stunde und 15 Minuten (mittlere Schiene) im Backofen bei 160 Grad backen.
- 9) Den Kuchen im Blech auskühlen lassen (ca. 3 – 4 Std.), danach aus der Backform nehmen.
- 10) Zwei Becher Sahne mit dem Sahnesteif und Vanillezucker schlagen. Auf dem Kuchen verteilen und zum Servieren mit Zimt bestreuen.