

Weißwein-Eierlikör-Apfeltorte

Das Rezept reicht für eine 26cm Springform.

Zutaten für den Knetteig:

100g Zucker
200g Margarine
300g Mehl
3 Eigelbe
½ P. Backpulver

Füllung:

1 kg Äpfel
50g Zucker
¼- ½ TL Zimt je nach Geschmack

Guss:

2 P. Puddingpulver Vanillegeschmack

750ml Flüssigkeit **wahlweise 500ml Apfelsaft + 250ml Weißwein, oder 750ml Apfelsaft**

2 Becher Sahne
2 P. Sahnesteif
100-200ml Eierlikör

Zubereitung:

Aus Zucker, Margarine, Mehl, Eigelben und Packpulver einen Knetteig herstellen. Diesen in die Springform drücken, einen Rand hochziehen. Die Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und mit dem Zucker und Zimt mischen. Auf dem Mürbeteig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober- und Unterhitze 20 Minuten vorbacken.

Aus Puddingpulver und dem Apfelsaft/Weißwein einen Pudding kochen. Den Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen und den Pudding über die Äpfel gießen. Den Ofen auf 170° Ober- und Unterhitze herunterschalten und nochmals für ca. 1 Stunde backen.

Den Kuchen vollständig auskühlen lassen. Dann die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und auf dem erkalteten Kuchen verstreichen. Etwas Sahne für die Deko zurückbehalten. Dann die Torte rundherum mit Sahnetupfen verzieren und eine Schicht Eierlikör auf der Oberfläche verteilen. Ihr müsst schauen, wie viel Ihr hierfür genau benötigt.

Die Torte jetzt noch für ca. 1 Stunde kühl stellen. Ist er über Nacht durchgezogen schmeckt er noch besser!!!!

Gutes Gelingen!!!