

Apfel-Pudding-Torte von Katja



Zutaten:

125 g kalte Butter, 225 g Zucker, 250 g Mehl, 1 Ei, 3 P. Vanillezucker, 1 Tl Backpulver, 1,5 kg Äpfel, 2 P. Vanillepuddingpulver zum Kochen, 750 ml Apfelsaft, 400 g Schlagsahne, 2 P. Sahnesteif, 1 El Zimt

Zubereitung:

Butter, 125 g Zucker, Mehl, Ei, 1 P. Vanillezucker und Backpulver in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und grob raspeln. Puddinpulver mit 8 El Apfelsaft verrühren. Restlichen Saft mit 1 P. Vanillezucker und 100 g Zucker aufkochen. Puddinpulver einrühren und erneut aufkochen lassen. Apfelraspel zugeben und unterrühren.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten. Teig rund (ca. 34 cm Durchmesser) ausrollen und in die Form legen. Dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Puddingmasse auf den Boden geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Sahne, 1 P. Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und wellenförmig auf den Kuchen streichen. Kurz vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

Guten Appetit wünscht

Katja