

## Flüsse der Genüsse

### Apfel-Wein-Torte

---

#### Zutaten

Mürbteig: 100 g Margarine, 75 g Zucker, 1 Ei, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver

Belag: 6-8 Äpfel, 750 ml Weißwein trocken, 250 ml Apfelsaft, 175 g Zucker, 2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Sahne: 1 L Sahne, 4 Päckchen Sahnesteif, 2 Päckchen Vanillinzucker, 2 EL Zucker, 3 EL Mohn, 50 g gebräunte Mandelblätter

#### Zubereitung

Margarine, Zucker und das Ei verrühren. Mehl und Backpulver hinzugeben und unterrühren. Den festen Teig teilen. 3/4 des Teiges auf den Boden der Springform geben und plattdrücken. Den Rest des Teiges am inneren Rand der Springform geben und etwa 2 cm am Rand hoch drücken. Den Teig in der Springform 30 Minuten kühl stellen.

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die runde Seite des Apfels mit dem Messer ein paar Mal einschneiden und auf den Teig in die Springform legen. Der Teig der Springform sollte mit Äpfeln bedeckt sein.

Nun den Wein in einen Topf geben. Vom Apfelsaft die Hälfte mit in den Topf, die andere Hälfte in eine Schale geben. Zum Wein in den Topf nun noch den Zucker geben und zum Kochen bringen. Das Puddingpulver in der Schale mit dem Apfelsaft verrühren. Wenn der Wein kocht, den Apfelsaft mit dem eingerührten Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Pudding über die Äpfel in der Springform geben und bei 150 Grad Umluft 60 Minuten backen. Kuchen 12 Stunden auskühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steifschlagen. In die steifgeschlagene Sahne den Zucker und Mohn geben und verrühren. Um den Kuchen einen Tortenring machen. Die Sahne auf den Kuchen geben und glattstreichen. Auf die glattgestrichene Sahne gebräunte Mandelblätter geben. Zum Verzehr kann man nach Geschmack über die Torte oder das Tortenstück Eierlikör geben.