.

Apfelweinkuchen

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

Teig: 150 g Mehl 1 TL Backpulver 1 Prise Salz 60 g Zucker 75 g Butter 1 Ei Füllung: 1 Flasche herber Apfelwein 2 Päckchen Vanillepuddingpulver 150 g Zucker 1 Kg Äpfel Verzierung: 1 Becher Sahne Mandelblättchen

Mehl und Zucker in eine Rührschüssel geben. Ei, Salz und weiche Butter darauf verteilen. Mit den Knethaken des Mixers vermengen bis Brösel entstehen. Die Brösel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 min. kalt stellen. Puddingpulver mit Zucker und etwas Apfelwein anrühren. Restlichen Apfelwein zum Kochen bringen und in die Masse einrühren. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Äpfel vorbereiten und in dünne Scheiben schneiden. Diese dann in den heißen Pudding füllen. Teig rollen und in eine Springform geben. Er sollte einen hohen Rand bilden. Apfelmasse einfüllen und bei 200°C 45 min. backen. Den Kuchen erkalten lassen und mit einem Becher geschlagener Sahne und den Mandelblättchen verzieren.