Apfelweinkuchen (von Anne Rizza)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

Mürbeteig:	1 Ei
	180 g Butter
	100 g Zucker
	1 Päckchen Vanillinzucker
	300 g Mehl
	½ Päckchen Backpulver
	1 Prise Salz
Füllung:	¾ Liter Wein
	2 Päckchen Vanille Puddingpulver
	150 g Zucker
	1,2 kg Äpfel
	1 Becher Schlagsahne

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig verkneten, ausrollen und Boden und Rand einer Springform damit auslegen.
Das Puddingpulver mit etwas Weißwein anrühren, den restlichen Weißwein zum Kochen bringen und das Puddingpulver einrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen.
Die Äpfel schälen, in feine Stücke schneiden und unter den Pudding heben. Die Masse auf den Mürbeteig füllen und bei 170 °C ca. 50 Min. backen.
1 Nacht kaltstellen.
Am nächsten Tag die geschlagene Sahne auf den Kuchen streichen und den Kuchen nach Geschmack mit Eierlikör und Schokoraspeln garnieren.

Gutes Gelingen!