Piemonteser Apfelkuchen (von Christa Hecke)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

Mürbeteig:	1 Ei 200g Mehl 2 TL Backpulver 60 g Zucker 125 g Butter
Belag:	1 kg Äpfel (Boskop o.ä.) 200 g Zucker 1 Flasche Weißwein 2 Päckchen Vanillepudding
Für den letzten Pfiff:	1 Becher Sahne 2 Päckchen Vanillinzucker 1 Beutel Krokant

Zubereitung:

Wein und Zucker aufkochen, einen Rest Wein (ca. 12 EL) zurückbehalten und damit das Puddingpulver anrühren. Angerührtes Puddinpulver in den kochenden Wein geben, auskühlen lassen und zwischendurch umrühren.
Äpfel schälen, in Spalten schneiden und unter den ausgekühlten Pudding heben.
Den Mürbeteig auf dem Boden einer gefetteten Springform andrücken und einen Rand hochziehen. Den Belag darauf glatt streichen.
Bei 175°C (Ober-/Unterhitze) ca 1 Stunde auf der untersten Schiene backen.
Erkalten lassen.
Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und auf die Torte streichen. Krokant darüber streuen und noch ein wenig im Kühlschrank ziehen lassen.