

Apfelkuchen mit Weißwein oder Apfelsaft

von Anna Nothofer aus Laer

Zutaten für den Teig:

250 g (Vollkorn-) Mehl

125 g Zucker

1 Ei

150 g Butter

Zutaten für den Belag:

1 Kg Äpfel

200 g Zucker (sollte statt Weißwein nur Apfelsaft verwendet werden, reichen 150 g Zucker)

¾ l Weißwein oder Apfelsaft

2 Pck Vanillepudding

Nach Belieben noch Schlagsahne für das gewisse Etwas beim Verzehr!

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Ei und Butter zu einem Mürbeteig kneten und damit die Springform auf dem Boden und Rand auslegen.

Die Äpfel werden nun geschält und in Scheiben geschnitten.

Das Puddingpulver mit ein bisschen Apfelsaft oder Weißwein anrühren anrühren. Den restlichen Apfelsaft bzw Weißwein auf dem Herd zum Kochen bringen. Jetzt Zucker und die Puddingpulvermischung schnell einrühren und mit den Apfelscheiben vermengen. Das Ganze nun auf dem Teig in die Springform geben.

Gebacken wird das Ganze bei 170 Grad Umluft, und zwar für etwa 75 Minuten.
Und schon ist der Kuchen fertig!

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!