



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Weihnachten

.....

Für: 1 Stück

.....

Verfasst von: Andrea Schilchegger

.....

Zutaten

Mürbteig

.....

250 G glattes Mehl

.....

125 G Butter

.....

2 EL Staubzucker

.....

1 PKG Vanillezucker

.....

1 Ei

.....

1 PKG Backpulver

.....

Belag

750 ML	Apfelsaft
--------	-----------

1 KG	Äpfel
------	-------

2 PKG	Vanillepuddingpulver
-------	----------------------

200 G	Zucker
-------	--------

ETWAS	Zimt
-------	------

5 EL	Apfelsaft
------	-----------

Schlagobers zum überziehen/verzieren

Zubereitung

Mürbteig

1. Mürbteig zubereiten.

Belag

1. Äpfel blättrig schneiden.
2. Apfelsaft mit den blättrig geschnittenen Äpfeln aufkochen.
3. Vanillepuddingpulver, Zucker, Zimt und 5 EL Apfelsaft verrühren und zu den Äpfeln dazugeben.

Fertigstellung

1. Teig ausrollen und in eine Tortenform geben.
2. Apfelmasse darauf streichen und bei 180 Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen.
3. Nach dem Auskühlen mit Schlagobers überziehen und beliebig verzieren.