



Dauer: //\littel
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

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.