

Apfel- Schmand-Torte

Zutaten:

für den Mürbteig:	175 g Butter 175 g Zucker 200 g Mehl 1 TL Backpulver 1 Ei
für die Füllung:	4 bis 5 Äpfel 0,5 l Apfelsaft Saft einer Zitrone 200 g Zucker 2 Pck. Puddingpulver (Vanille)
für die Dekoration:	0,3 l Sahne 2 TL Zucker 250 g Schmand Zimt und Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den Zutaten Mürbteig kneten, auf den Boden einer großen Springform geben, Rand hochziehen.

Für die Füllung Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, in Spalten schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Aus Apfel- und restlichen Zitronensaft, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen. Apfelspalten unter den heißen Pudding ziehen und diese Masse erkalten lassen, dann auf den rohen Mürbteig füllen, bei ca. 180 ° C im vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Danach erkalten lassen.

Für die Dekoration die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Den Schmand vorsichtig unterziehen. Schmand-Sahne auf der erkalteten Torte verstreichen und Zimt-Zucker-Mischung nach Belieben darüber streuen.

