

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Apfel-Wein-Torte

Für eine Springform Ø 28 cm / Zubereitungszeit  
ca. 120 Min.

Backofen auf Ober-/Unterhitze 180°C vorheizen.

Butter	120 g
Zucker	125 g
Ei	1
Mehl	250 g
Vanillezucker	2 EL
Weinsteinbackpulver	1 TL
Äpfel	1 kg
Kiefers Muskateller	750 ml
Vanillezucker	1 EL
Zucker	200 g
Vanille-Puddingpulver	2 Pck
Sahne	2 Becher
Vanillezucker	2 EL
Kakao- oder Zimtpulver	

zu einem Mürbeteig verarbeiten. Diesen ausrollen und in eine gefettete Springform legen. Auch den Rahmen der Form mit Teig auskleiden.

schälen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Von 5 EL abnehmen und mit

und

anrühren. Den restlichen Wein aufkochen lassen. Die Puddingmischung in den kochenden Wein einrühren. Die geschnittenen Äpfel unterheben und alles in die Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen 90 Minuten backen. Nach Erkalten des Kuchens die

steif schlagen und auf den Kuchen geben. Nach Belieben mit

und bestäuben und verzieren.

Statt Wein kann auch Apfelsaft verwendet werden.

Der ideale Begleiter

[Muskateller / Kabinett](#)

