

Apfel-Wein-Kuchen nach Großmutter's Art

Knetteig mit leckerem Pudding aus Wein und Apfelsaft mit Apfelstückchen und Sahne.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Fett

Knetteig:

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
125 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

1 kg Äpfel, z. B. Elstar
2 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
100 g Zucker
375 ml Weißwein
375 ml Apfelsaft

Zum Verzieren:

500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Dr. Oetker gehackte Pistazien

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, an den Rand der Springform legen und einen etwa 3 cm hohen Rand andrücken.

3 Füllung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit 100 g Zucker und je 375 ml Weißwein und Apfelsaft**, zubereiten. Die Apfelwürfel unter den heißen Pudding rühren und auf dem Boden gleichmäßig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.



Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

④ **Verzieren:**

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) geben. Den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte geben. Den Rand des Kuchens mit der Sahne verzieren und mit Pistazien bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen kann bis zu 2 Tagen im Voraus zubereitet werden.

