

Apfelweinkuchen

Zutaten

Teig

- 250 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver

Füllung

- ca. 1,5 kg Äpfel (Elstar)
- 500 ml Sekt / Weißwein / Most / Cidre
- 250 ml Apfelsaft
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 200 g Zucker

Topping

- 2 Becher (400 ml) Sahne
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- Zimt

Zubereitung

Den Teig zu einem Mürbeteig verkneten und im Kühlschrank für min. 30 min abkühlen lassen.

Während der Teig kühlt, die Äpfel schälen, in dünne Spalten schneiden (am besten vierteln und anschließend nochmals dritteln) und dann in kleine Scheibchen schneiden. Am Ende sollten es ca. 1 kg Apfelstückchen sein.

Gegen das Oxidieren der Apfelstückchen können sie in einer großen Schüssel mit Wasser und Zitronensaft gelagert werden. Dann allerdings vor Verwendung gut abtropfen lassen oder am besten in einer Salatschleuder schleudern.

Sobald der Teig kalt ist, dünn zwischen Backpapier ausrollen und ohne Backpapier in die gefettete Springform legen, den Rand dabei ca. 5 cm hochziehen. Die Springform in den Kühlschrank stellen, bis die Füllung fertig ist.

Sobald alle Äpfel geschnitten sind, in einem großen Topf aus dem Sekt, Apfelsaft, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen. Sobald der Pudding fertig gekocht ist, die Apfelstückchen unterheben und gut alles gut vermischen.

Die heiße Masse in die Springform auf den Teig geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C für 90 min backen.

Nach dem Backen den heißen Kuchen auskühlen lassen und anschließend über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen (wichtig!).

Am nächsten Tag die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und auf den kalten Kuchen streichen. Ggf. mit der Rückseite eines Löffels ein schönes Muster in die Sahne machen. Anschließend mit ein wenig Zimt bestäuben.