

Rezept

# Weißwein-Apfeltorte

Ein Rezept von Weißwein-Apfeltorte, am 20.04.2024

## Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Apfelsaft
100 g gemahlene Haselnüsse	150 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver	4 mittelgroße Äpfel
1 l Weißwein	50 g Zucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver	400 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker	2 Pck. Sahnesteif
1 TL Zimtpulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept in 20-25 Min. einen Boden backen. Abkühlen lassen. Äpfel schälen, achteln, entkernen. Mit Wein und Zucker bissfest kochen, im Sud abkühlen lassen. Tortenring um den Boden stellen. Äpfel abgießen und fächerförmig auf dem Boden verteilen. Aus 800 ml Apfelsud und Puddingpulver einen Pudding kochen. Auf den Äpfeln verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Gitterförmig auf die Äpfel spritzen, mit Zimtpulver bestreuen.