

Apfelkuchen mit Cidre

Ø 26 cm



250 g Mehl
125 g Butter
80 g Zucker
1 Ei

Mürbteig herstellen und kaltstellen

1 kg Äpfel, säuerlich

schälen, vierteln, Kernhaus entfernen, Apfelstücke würfeln und mit beträufeln

2 – 3 EL Zitronensaft

$\frac{1}{2}$ l Apfelsaft
 $\frac{1}{4}$ l Weisswein
(oder $\frac{3}{4}$ l Cidre oder Apfelmast)
2 P. Vanillepuddingpulver
150 g Zucker

wie auf der Packung beschrieben

zubereiten

Teig auswellen, in eine Springform geben und einen 4 – 5 cm hohen Rand stehen lassen. Die Äpfel auf dem Teigboden verteilen und die Puddingmasse über die Äpfel geben

Backen bei: 175°C (Umluft 150°C, Gas Stufe 2)

Backzeit: ca. 80 – 90 Minuten, untere Schiene

Kuchen gut (über Nacht!) auskühlen lassen

1 B. Sahne
1 P. Vanillezucker
evtl. 1 P. Sahnesteif

mit

sehr steif schlagen

2 EL Kakao

Sahne dick bestäuben