

# Apfelsafttorte

Die köstliche Apfelsafttorte schmeckt besonders fruchtig. In diesem Rezept wird die köstliche Süßspeise mit Puddingpulver zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

|               |                               |
|---------------|-------------------------------|
| 250 g         | Mehl                          |
| 125 g         | <a href="#">Butter</a>        |
| 125 g         | <a href="#">Zucker</a>        |
| 1 Stk.        | <a href="#">Ei</a>            |
| 1 Packung     | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 0.5 Packungen | Backpulver                    |
| 4 Stk.        | <a href="#">Äpfel</a>         |
| 750 ml        | Apfelsaft                     |
| 2 Packungen   | Vanillepudding                |
| 200 g         | <a href="#">Zucker</a>        |
| 250 ml        | <a href="#">Schlagobers</a>   |
| 1 Prise       | Zimt                          |

## Zubereitung

1. Für die **Apfelsafttorte** als Erstes einen Mürbteig zubereiten. Dafür das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit Backpulver vermischen. Das Ei Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Die kalte Butter weich kneten, dazu geben und zügig zu einem Teig kneten. Zu einer Kugel formen und im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Eine Tortenform mit dem Mürbteig auskleiden.
3. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. In die Form geben.
4. Den Apfelsaft mit Zucker vermengen und das Puddingpulver einrühren, danach aufkochen. Über die Äpfel leeren und im Backofen etwa 60 Minuten backen. Danach die Torte in der Form auskühlen lassen.
5. Das Schlagobers steif schlagen und mit einem Spritzsack die ausgekühlte Torte dekorieren, je nach Belieben mit Zimt bestäuben.

## **Tipp**