

# Apfelweintorte mit Sahne

So einfach, so lecker: Das Rezept für Apfelweintorte mit Sahne besticht durch die Kombination von süßen und säuerlichen Aromen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 14,0 h

**Gesamtzeit:** 15,5 h



Foto: Maja Dumat

## Zutaten

### Für den Boden

250 g	Weizenmehl
1.5 TL	Backpulver
120 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 EL	Wasser
120 g	<a href="#">Butter</a>
2 EL	Semmelbrösel

### Für die Füllung

1 kg	<a href="#">Äpfel</a>
1 Prise	Zimt
100 g	<a href="#">Zucker</a>
2 Packungen	Puddingpulver
500 ml	Schlagsahne
2 Packungen	Sahnesteif
700 ml	Apfelwein
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>

## Zubereitung

1. Für die Apfelweintorte mit Sahne das Mehl mit Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen. Ei, Wasser und Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Springform einfetten. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.
3. Den Teig in der Springform verteilen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand hochziehen. Semmelbrösel über den Teig streuen. Äpfel auf dem Teig verteilen und mit Zimt bestäuben.
4. Apfelwein zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und Puddingpulver, Zucker und Vanillezucker einrühren. Noch einmal aufkochen lassen, dann heiß über die Äpfel geben und glatt streichen.
5. Im Ofen ca. 1 Stunde backen lassen, dann den Ofen ausschalten und die Torte bei geöffneter (!) Ofentür eine weitere Stunde ruhen lassen. Anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.
6. Am nächsten Tag Schlagobers mit Sahnesteif verrühren und steif schlagen. Gleichmäßig auf der Torte verteilen und nach Belieben mit Zimt bestäuben. Sofort servieren.

## Tipp

Die Apfelweintorte mit Sahne ist ideal zur Resteverwertung von Apfelwein.