



Apfeltorte mit Zimtsahne



ZUTATEN

MÜRBEITEIG

300 g Mehl

150 g Butter

75 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

APFELFÜLLUNG

900 g Äpfel

0,7 L Apfelsaft

2 Pck. Vanillepuddingpulver

TOPPING

400 g Sahne

1 Pck. Sahnesteif

1 TL Zimt

20 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz in einer Schüssel zu einem Teig verarbeiten. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zeit Springform einfetten.
2. Mürbeteig in der vorbereiteten Springform verteilen und festdrücken. Dabei einen 4-5 cm hohen Rand hochziehen.
3. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die vorbereiteten Äpfel auf dem Teig verteilen.
4. Apfelsaft und Puddingpulver in einem Kochtopf aufkochen lassen und über die zerkleinerten Äpfel gießen. Kuchen ca. 45 Minuten bei 180°C backen. Den Kuchen mind. 2 Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.
5. Sahne, Sahnesteif, Zimt und Zucker in einer Schüssel steif schlagen. Sahne auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und servieren.