

RHEINGAUER WINZERTORTE



ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

- 125 G BUTTER
- 100 G ZUCKER (AM BESTEN BRAUN)
- 1 EI
- 200-250 G MEHL
- 1 TL BACKPULVER

BELAG:

- 1 KG ÄPFEL
- 0,75 L RIESLING
- 180 G ZUCKER
- 2 PÄCKCHEN VANILLEPUDDINGPULVER
- 250 ML SCHLAGSAHNE
- KAKAOPULVER (ZUM BACKEN)



12 STÜCKE

50 MIN.

ZUBEREITUNG

1

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig herstellen. Den Teig ½ Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und dann eine große Springform (26 cm) damit auskleiden (Rand hochdrücken)

2

Die Äpfel schälen, entkernen, mit einer Reibe in dünne Scheiben schneiden und auf den Mürbeteig legen.

3

Aus 180 g Zucker und dem Wein den Pudding kochen, etwas abkühlen lassen und auf die Äpfel geben.

4

Bei 180°C 35-40 Minuten backen. **Wichtig: Der Kuchen muß in der Form erkalten, sonst fällt er auseinander!**

5

Den abgekühlten Kuchen mit der geschlagenen und gesüßten Sahne bestreichen und mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp: Den Kuchen am besten schon 1 Tag vorher backen, da der Wein sonst zu stark vorschmeckt.

Wichtig: Nicht für Kinder geeignet, da mit Wein gekocht/gebacken!

