



## Winzertorte

### Zutaten

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- ½ P. Backpulver
- 4-5 Äpfel (je nach Größe der Form auch mehr)
- ¾ ltr. Weiswein (Riesling od. Müller-Thurgau)
- 250 g Zucker
- 2 Vanillezucker
- 2 P Vanillepudding
- ¼ ltr. Sahne

Aus Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver einen Mürbteig herstellen.

Teig ½ Std. ruhen lassen.

Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und auf den Teig geben.

Aus Wein, Zucker und Vanillezucker mit dem Puddingpulver einen Pudding kochen, heiß auf den mit Äpfel belegten Teig geben.

Bei 160 ° eine Stunde backen, den fertigen Kuchen in der Form abkühlen lassen.

Vor dem Servieren: ¼ ltr. Sahne schlagen, auf den ausgekühlten Kuchen verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank kaltstellen.