



GEBACKENE APFELMUSTORTE

Zutaten:

25 dag Mehl, 15 dag Butter, 10 dag Staubzucker, 1 Ei, 1 TL Backpulver

Fülle: 70 dag Äpfel, 1/8 l Apfelsaft, 10 dag Zucker, Zimt, Rum, Vanillezucker

Pudding: 3/8 l Apfelsaft, 2 P. Puddingpulver

Zum Bestreichen: 3/8 l Schlagobers, Zucker, Zimt, 1 roter Apfel

Zubereitung:

- Mürbteig bereiten, $\frac{1}{2}$ h rasten lassen, ausrollen, in die Tortenform geben, Ränder hoch ziehen
- für die Fülle Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden
- Apfelsaft mit Zucker und Geschmackszutaten aufkochen, die Äpfel dazu und weich dünsten
- Pudding aus Apfelsaft und Puddingpulver bereiten, Masse zu den gedünsteten Äpfeln geben
- Masse über Mürbteigboden verteilen, glatt streichen und bei 190° C 40 min backen
- Torte überkühlen lassen, mit geschlagenem Obers bestreichen, mit Zimt bestreuen und mit roten Apfelspalten garnieren

