

Riesling-Apfel-Wein-Torte

<u>Mürbeteig:</u>	250g 100g 100g 1	Mehl Margarine Zucker Ei
<u>Äpfel:</u>	5	Äpfel (groß)
<u>Pudding:</u>	750ml 250g 2 Pck.	Riesling Zucker Vanillepudding
<u>Verzierung:</u>	2 Becher	Sahne Verzierung nach Belieben (z.B. getrocknete Apfelstücke)



1. Für den Mürbeteig Mehl, Margarine, Zucker und Ei mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und kühl stellen.
2. Äpfel schälen, vierteln, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Mürbeteil verteilen.
3. Pudding aus dem Wein, Zucker und Puddingpulver kochen. Puddingmasse über die Äpfel verteilen und im Backofen bei 180 – 200°C 40 min. backen. Erkalten lassen (am besten über Nacht)
4. Zur Fertigstellung Sahne schlagen. Tortenring um die Torte legen. Etwas Sahne zum Verzieren wegnehmen. Den Rest auf die Torte streichen. In 12 Stücke schneiden und dann pro Stück einen Tupfen am Rand spritzen und zur Mitte hin jedes Stück garnieren. Für jedes Stück ein getrocknetes Apfelstück drauf stecken.

Gutes Gelingen!



Guten Appetit ...
... und kommen Sie zu uns aufs Land

www.landservice-rlp.de