

Wege der Genüsse | Apfel-Wein-Torte mit Mohn-Sahne

Zutaten

Für den Mürbteig:

- 100 g Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für den Belag:

- 6 - 8 Äpfel
- 750 ml Weißwein, trocken
- 250 ml Apfelsaft
- 175 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Für die Sahne:

- 1 Liter Sahne
- 4 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 2 EL Zucker
- 3 EL Mohn
- 50 g gebräunte Mandelblätter

Außerdem:

Eierlikör nach Belieben

Zubereitung:

Für den Teig Margarine, Zucker und das Ei verrühren. Mehl und Backpulver hinzugeben und unterrühren. Den festen Teig teilen. 3/4 des Teiges auf den Boden der Springform geben und plattdrücken. Den Rest des Teiges am inneren Rand der Springform geben und etwa 2 cm am Rand hoch drücken. Den Teig in der Springform 30 Minuten kühl stellen.

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die runde Seite des Apfels mit dem Messer ein paar Mal einschneiden und auf den Teig in die Springform legen. Der Teig der Springform sollte mit Äpfeln bedeckt sein.

Wein in einen Topf geben. Vom Apfelsaft die Hälfte mit in den Topf, die andere Hälfte in eine Schale geben. Zum Wein in den Topf nun noch den Zucker geben und zum Kochen bringen. Das Puddingpulver

in der Schale mit dem Apfelsaft verrühren. Wenn der Wein kocht, den Apfelsaft mit dem eingerührten Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen.

Pudding über die Äpfel in der Springform geben und bei 150 °C Umluft 60 Minuten backen.

Den Kuchen 12 Stunden auskühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steifschlagen. In die steifgeschlagene Sahne Zucker und Mohn geben und verrühren. Um den Kuchen einen Tortenring legen. Die Sahne auf dem Kuchen glattstreichen und gebräunte Mandelblätter darüber geben.

Zum Verzehr kann man nach Belieben über die Torte oder das Tortenstück Eierlikör geben.

Rezept: Wege der Genüsse vom 17.07.2011

Episode: Der Hermannsweg