

Apfelsaftkuchen für 28 cm Form oder 2 x 20 cm Formen https://t1p.de/Apfeltorte			
½ Menge	Menge	Zutaten	Zubereitung
Für den 123-Mürbteig			
	240 g 160 g 80 g 1 P.	Mehl Butter kalt Zucker Vanillezucker	auf die Arbeitsfläche geben, mit zwei Teigkarten zu Krümeln hacken.
	1	Ei	Eine Mulde bilden und das Ei hineingeben, dann kurz weiter hacken. Danach mit den Händen zügig einen einheitlichen Teig kneten – sind keine einzelnen Zutaten mehr sichtbar – ist er fertig. Den Teig zu einer Kugel formen und flach drücken. Im Kühlschrank ca. 30 Min kühlen. Tipp: anstelle des Eies einfach 50 g Wasser verwenden.
Für die Füllung			
	1 kg	Äpfel (säuerlich)	waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, würfeln.
	750 g	Apfelsaft	abmessen, 650 g in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
	2 P. 80 g 1 P. ½ Tl.	Puddingpulver Vanille Zucker Vanillezucker Zimt	zu den restlichen 100 g Saft geben und glattrühren. Diese Mischung dann in unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Apfelsaftpudding von der Kochstelle nehmen und die Äpfel untermischen. Die Masse auf den Mürbteigboden verteilen und backen. BT: Heißluft 170°, untere Schiene ca. 50 Min. 20 cm Formen: 1. Und 3. Schiene von unten, ca. 30 Min. Den Kuchen erkalten lassen und aus der Form lösen.
Für die Dekoration			
	1 P. 1 P.	Sahnesteif Vanillezucker	vermischen.
	300 g	Sahne	steif schlagen, dabei das Sahnesteifgemisch einrieseln lassen. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und dicht Tupfen aufspritzen.
	½ Tl.	Zimt	Den Kuchen damit besieben.

