

Schneller Apfelkuchen von Oma

Zutaten:

Teig:

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 kg Äpfel

Guss:

- 3/4 Liter Weißwein
- 200 g Zucker
- 200 g Vanillepuddingpulver (2 Päckchen)

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver zu einem Teig verkneten und 1/2 Stunde kalt stellen. Den Teig in eine Springform geben und Boden und Wände mit Teig auskleiden. 1kg Äpfel im Ganzen schälen, Kernhaus ausstechen und die Äpfel in die Form setzen. 3/4 Liter Weißwein, 200 g Zucker, 200 g Vanillepuddingpulver (meist 2 Päckchen) zu einem Guss verkochen und anschließend über die Äpfel geben. Dann auf mittlerer Schiene bei 175 °C mit Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde und 15 Minuten backen.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Rebecca Kneip