

Prosecco - Apfel - Kuchen

Zutaten Tortenboden:

250 g Mehl
125 g Zucker
125 g weiche Butter
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Wasser
1½ TL Backpulver

Zutaten Belag:

250 g Zucker
1 kg Äpfel
200 g Schlagsahne
1 Flasche Prosecco
2 Päckchen Vanillezucker
6 EL Eierlikör
20 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
2 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
Zimt
Zitronensaft



Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Dabei einen Rand von ca. 4 cm hochziehen.
- Mehrfach mit einer Gabel einstechen.
- Für den Belag die Äpfel in kleine Würfel schneiden.
- Würfel mit Zitronensaft übersprühen.
- Den Zimt überstreuen.
- Pudding nach Packungsanweisung mit dem Prosecco und dem Zucker kochen.
- Apfelstücke sofort unter den fertigen Pudding rühren.
- Apfelpudding auf den Tortenboden geben.

- Bei 170° C etwa 60 Minuten backen.
- Kuchen abkühlen lassen.
- Sahne mit Gelatinepulver und Vanillezucker steif schlagen.
- Eierlikör unter die Sahne rühren.
- Likörsahne auf den Kuchen streichen.
- Mindestens eine Stunde kühl stellen.