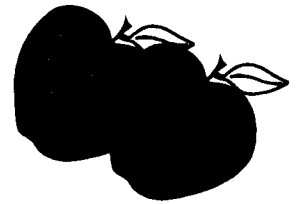


Gebäck

Apfeltorte „Goldener Oktober“



125 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
1 Vanillezucker
250 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver

1 kg säuerlicher Apfel

$\frac{1}{4}$ l Wein
 $\frac{1}{2}$ l Apfelsaft
2 Pack. Vanille-Puddingpulver
250 g Zucker

Teig zubereiten und in eine gefettete Springform drücken.

Äpfel in dünne Spalten schneiden

Aus den angegebenen Zutaten einen Pudding kochen, die Apfelstücke unterrühren und auf den Teig geben. Bei mittlerer Hitze eine Stunde backen.

Nach dem Abkühlen 1 Becher Sahne steif schlagen und auf den Kuchen geben und mit Eierlikör begießen.

Die Torte 24 Stunden vor dem Verzehr herstellen.

