

Sonntagskuchen



ZUTATEN

185 g Butter
335 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
5 Eier
1 TL Zimt
1 Msp. Nelken
375 g Mehl
75 g Kakao
 $\frac{1}{4}$ l Milch
 $\frac{3}{4}$ Pck. Backpulver

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen.
Den Rührteig in eine gut ausgefettete Napfkuchenform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 45 Minuten backen.

Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben
oder mit Schokoladenglasur überziehen.

Apfel - Wein - Torte

ZUTATEN

Mürbteig

225 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
75 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Ei
75 g Butter

Füllung

1 kg Äpfel
2 Pck. Pudding-Pulver, Vanille
100 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
375 ml Weißwein
375 ml Apfelsaft

Zum Verzieren

400 ml Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
2 Pck. Vanillinzucker
gehackte Pistazienkerne

ZUBEREITUNG

Einen Mürbteig herstellen, den Teig für eine gefettete Springform ausrollen und am Rand der Springform hochziehen.

Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. Aus Puddingpulver, Zucker, Vanillinzucker, Wein und Apfelsaft einen Pudding zubereiten. Die Äpfelwürfel sofort unterrühren und die Masse auf den Teig geben.

50 - 60 Min. bei 150 - 170 ° C backen.

Anschließend die Torte auskühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen und den Tortenrand damit verzieren. Torte mit Pistazienkerne garnieren.

