

# Ankes Apfelkuchen

## Für den Teigboden benötigt man:

- ⌚ 125 gr Butter/Margarine
- ⌚ 1 Ei
- ⌚ 125 gr Zucker
- ⌚ 250 gr Mehl
- ⌚ 1 Teelöffel Backpulver

## Für die Apfel-Fruchtmasse:

- ⌚ 1 kg Äpfel
- ⌚ ½ Liter Apfelsaft
- ⌚ ¼ Liter Weißwein
- ⌚ 200 gr Zucker
- ⌚ 2 Päckchen Vanillezucker
- ⌚ 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver

## Und oben drauf:

- ⌚ 2 Becher Schlagsahne
- ⌚ Mandel, gehackt

Teigmasse aus den Zutaten zusammenrühren. Die feste Masse in eine runde (26cm) Springform füllen. Den Teig am Rand etwas hochdrücken.

Die Füllung herstellen. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Den Apfelsaft, den Wein mit dem Zucker erhitzen und das Vanille-Puddingpulver unterrühren. Die kleingeschnittenen Äpfel dazu geben und die Masse auf dem Teigboden verteilen.

1 Stunde bei 160°C Heißluft backen.

Nachdem das Backgut abgekühlt ist, die geschlagene Sahne drauf geben und die, in etwas Zucker gerösteten, Mandeln auf dem Kuchen verteilen.

Guten Appetit!

P.S. Gab es am 19.1.2013 bei der Partie TTC 1. Damen gegen Stöckse