



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

## Wein-Rezept: Trudels Apfel-Weincremetorte

### ZUTATEN

#### Zutaten Teig:

250 g Mehl  
100 g Zucker  
125 g Butter  
50 g gemahlene Haselnüsse  
1 Ei  
½ Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz

#### Zutaten Füllung:

750 g Äpfel  
75 g Butter  
50 g Zucker  
50 g gehackte Mandeln  
250 ml Traiser Riesling trocken  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Puddingpulver Vanille

### ZUBEREITUNG

#### Teig:

Mürbeteig kneten und ½ Stunde kalt stellen; in eine Springform auskneten und mit der Gabel einstechen.

#### Füllung:

Äpfel mit Zucker, Vanillezucker und Weißwein nicht ganz gar kochen; Butter und Mandeln hinzugeben, mit dem angerührten Puddingpulver andicken und kalt werden lassen. In die Form füllen.

#### Backen:

Heißluft bei 180° C ca. 40 Minuten  
Ober- und Unterhitze bei 200° C ca. 50-60 Minuten

Servieren Sie diese leckere Torte mit Zimt-Sahne.

### WEINEMPFEHLUNG

Zusammen mit einem Glas Traiser Bastei Riesling Spätlese schmeckt die Torte doppelt lecker!

### HERKUNFT

Dieses Rezept stammt von unserer Freundin Trudel, die uns schon zu den verschiedensten Anlässen mit dieser Torte verwöhnt hat. Herzlichen Dank noch einmal an dieser Stelle für dieses tolle Rezept.