



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.