

Apfelweintorte

Eine saftige Apfelfüllung und Sahne auf Mürbeteig! Herrlich aromatisch und saftig!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für den Teig:

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmisschungen.

1/2 TL Xanthan

125g kalte Butter (ggf. laktosefrei)

80g Puderzucker

1/2 TL Backpulver

1 Ei

Für den Apfelbelag:

5 – 6 säuerliche Äpfel

2 P. Vanillepuddingpulver

4 EL Zucker

750ml Weißwein

etwas Zimt

Für den Sahnebelag:

400ml Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

2 P. Sahnesteif

1 EL Zucker

Zimt

1. Den Mürbeteig herstellen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und die kalte Butter in kleinen Flöckchen über das Mehl geben. Alle restlichen Zutaten ebenfalls dazu. Mit den Händen alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefetteten Form gleichmäßig damit auslegen, einen kleinen Rand hochziehen. Den Teig in der Form 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. Auf den Mürbeteigboden verteilen und mit Zimt bestreuen.
3. Aus Weißwein, Zucker und Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen. Diesen noch heiß über die Äpfel gießen und glatt streichen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 55 – 60 Minuten backen. In der Form, am besten über Nacht auskühlen lassen.
5. Die Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen. Etwas Sahne in eine Tortenspritze füllen. Restliche Sahne auf den Kuchen streichen. Mit Sahnetuffs verzieren und mit Zimt bestäuben.

Tipp: Anstatt Wein kann auch Apfelsaft verwendet werden.



