

Apfeltorte mit Mürbteig und Zimtsahne



Menge	Zutaten	Zubereitung
Am 1. Tag: Mürbteig:		
125 g	Butter	Butter, Zucker, Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät verrühren
125 g	Zucker	
1 Pckg.	Vanillezucker	
1	Ei	Ei zugeben und unterrühren
1 Prise	Salz	Mehl, Salz und Backpulver mischen, rasch unterkneten und Teig kühl stellen.
250	Mehl	
½ TL	Backpulver	
Apfelfülle:		
1 kg	Säuerliche Äpfel	waschen, schälen, raspeln
750 ml	Apfelsaft	Apfelsaft mit Zucker und Puddingpulver in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Apfelraspel zugeben und aufkochen lassen, abkühlen lassen. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen, buttern und mehlen. Mürbteig in zwei Teile schneiden. Boden und Rand dünn mit dem Teig bedecken, Apfelmasse einfüllen und etwa 60-75 Minuten durchbacken. (Garprobe)
200 g	Zucker	
2 Pckg.	Vanillepuddingpulver	
Am 2. Tag: Zimtsahne		
1 Becher	Sahne	Apfeltorte vorsichtig aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte stellen. Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Mit einem Spritzbeutel kleine Rosetten spritzen und am Schluss Zimt darüber streuen.
1 TL	Zucker	
etwas	Zimt	