

Den Moselanern in den Kochtopf geschaut

Eine süße Leckerei **APFELWEINTORTE** **"Kröver Nacktarsch"**

Zutaten:

200 g Mehl
75 g Zucker
100 g Margarine
1 Tl. Backpulver
1 Ei

Die Zutaten werden zu einem Rührteig verarbeitet und in eine gefettete Springform mit einem ca. 3 cm hohen Rand geknetet. Zutaten für die Füllung:

0,75 l Kröver Nacktarsch Qualitätswein
8 Äpfel
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Wein und Zucker unter Rühren aufkochen und das Puddingpulver mit Wein aufgeschüttelt unterziehen.

Die Äpfel schälen, grob reiben und unter die Masse geben. Die Füllung auf den Teigboden streichen u. das ganze bei 175 - 200 C 45 Minuten backen. Den Kuchen in der Form erkalten lassen und vom Rand lösen.

1 1/2 Becher Sahne aufschlagen, etwa die Hälfte auf dem Kuchen verstreichen u. mit dem Rest Sahnetupfer auf den Rand setzen. Die Mitte der Torte mit Eierlikör beträufeln und glatt streichen.



Guten Appetit !!