

Apfel-Sekt-Kuchen



Zutaten für 4 Personen

4000 g süße Äpfel

400 g Butter

880 g Zucker

4 Pck. Vanillezucker

4 Ei

800 g Mehl

4 TL Backpulver

8 Pck. Vanillepudding

4 Fl. Fürst von Metternich Riesling Sekt Trocken

1600 ml Sahne

4 Pr Zimt

Anleitung

Einen Knetteig mit 100 g Zucker und den anderen Zutaten (flüssige Butter verwenden) vorbereiten.

Die Äpfel mit dem Sekt kurz dünsten, Pudding mit restlichen Zutaten und einem Teil des Sektes anrühren und in die Apfelmasse einrühren. Noch einmal kurz aufkochen und die heiße Masse auf den Knetteig geben. Das Ganze bei 200 °C eine Stunde im Backofen backen. Den fertigen Kuchen in der Form erkalten lassen und für einen Tag in den Kühlschrank stellen. Den Kuchen anschließend vom Tortenboden heben, mit zwei Bechern geschlagener Sahne bestreichen und mit Zimt bestreuen.