

# Frage/ Antwortspiel

**Beitrag von „der PRINZ“ vom 21. April 2012 15:01**

Hmmmm, leckerschmecker ist dieser Apfel-Wein-Kuchen, den ich sogar selbst machen kann obwohl backen sonst Dr. Oetker für mich erledigt... (s.o.) hehe 😊

Du knetest einen Mürbeteig:

125 g Butter  
1 Ei  
100 g Zucker  
250 g Mehl  
etwas Backpulver  
1 P. Vanillezucker und tust ihn in eine Springform.

2. Teil: Man schnibbelt die Äpfel klein, gibt sie auf den Mürbeteig und übergießt sie mit dem frisch gekochten Vanillepudding. Den Vanillepudding kochst du mit dem Weißwein ;-):D Dann bestreust du alles mit den Mandelplättchen udn ab in den Ofen. Die Zutaten für diesen Teil:

0,75 l Wein  
1 P. Vanillezucker  
180 g Zucker  
2 P. Vanillepudding  
1 kg Äpfel (klein schnibbeln)  
Mandelblättchen für obendrauf  
  
45 min. bei 170 Grad

Erst kalt werden lassen. Bloß nicht auf die nette Idee kommen, dass warmer Apfelkuchen doch was Feines ist.... der Pudding ist noch flüüüüüüssig (\*hust\* spreche leider aus Erfahrung!)

Nächste Frage nun natürlich: Wirst du dieses Rezept ausprobieren???