

# Apfelweinkuchen Tarte du Cidre



## Zutaten:

**125 g Zucker**  
**125 g Mehl**  
**125 g Butter**  
**1 Ei**  
**1 Pk Vanillezucker**  
**1 Pk Backpulver**  
**1,5 kg Äpfel**  
**500 ml Apfelwein (Cidre)**  
**200 g Zucker**  
**2 Pk Vanillepuddingpulver**  
**1 Pk Gelierfix Dr. Oetker bzw. 2 Blatt Gelatine**  
**400 ml Sahne**  
**Zimt**

## Backzeit ca 70 min bei 160 C Grad

Aus dem Zucker, Mehl, Ei, Butter, Vanillezucker und dem Backpulver knetet man einen Mürbeteig. Diesen ca eine Stunde kalt stellen bevor man ihn ausrollt und die Springform damit auslegt.

Die Äpfel schälen und klein schneiden. In einem Topf ca 10 min dünsten. Den Cidre, Zucker, Gelatine und das Puddingpulver zusammen rühren und kurz aufkochen lassen. Die gedünsteten Äpfel mit dem Cidre mischen und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen alles in die Springform einfüllen und backen.

Dank des Backpulvers geht der Mürbeteigboden ziemlich auf. Man muss den Kuchen relativ lang backen, da der Boden aufgrund der flüssigen Füllung sonst nicht fest wird. Vorsichtshalber die Springform mit Backpapier auslegen. Und den Teig dicker ausrollen.

Zum Schluss die Schlagsahne mit 2 Pack Sahnesteif steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Alles ein wenig mit Zimtpulver bestreuen.