

## Apfeltaschen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen  
Apfelwein

\* Teig

125 g Butter  
125 g Zucker  
250 g Mehl  
1 Ei  
1/2 pk Backpulver

\* Belag

1 kg Äpfel  
2 pk Vanillepudding  
200 g Zucker  
3/4 l Apfelwein

\* Quelle:

-- Rezeptdatenbank an der  
-- Uni Kaiserslautern  
-- <http://kochbuch.unix-ag>.

Alle Teigzutaten miteinander zu einem kräftigen Teig rühren. Springform mit Backpapier auslegen, Knetteig ausrollen. Äpfel schälen, kleinschneiden. Vanillepudding, Zucker und Apfelwein zusammen kochen. Die Apfelstücke auf den Teigboden legen, Vanillepudding/ Apfelweinmasse drüber, dann 90 min. bei 175 °C im Backofen backen. Anschließend über Nacht erkalten lassen. 13.01.1994