

# Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

## **Weincremeapfeltorte:** (Springform)

### **Zutaten:**

250g Mehl  
100g Zucker  
125g Butter  
50g gem. Haselnüsse  
1 Ei  
½ Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz

### **Füllung:**

750g Äpfel  
¼ l Weißwein  
75g Butter  
1 Pck. Vanillezucker  
50g Zucker  
1 Pck. Puddingpulver Vanille  
50g gehackte Mandeln

### **Zubereitung:**

Äpfel mit dem Weißwein, dem Zucker, Vanillezucker nicht ganz gar kochen, Butter und Mandeln hinzugeben und das Ganze mit dem angerührten Puddingpulver andicken und kalt werden lassen.

Mürbeteig herstellen, in einer Springform ausrollen, Füllung darübergeben und 50 – 60 min bei 200°C backen.