

## **"Bratapfeltorte" von M. Klimasch, Bochum**



**1 Ei**

**50 g Zucker**

**100 g Butter**

**200 g Mehl**

**1/2 P. Backpulver**

**5-6 geschälte Boskopäpfel**

**1 l Sahne**

**2 P. Sahnepudding**

**3 EL Zucker**

Zutaten zu einem Teig verarbeiten und in einer Springform auf dem Boden verteilen. Die Ränder etwas hochziehen.

Vom Apfel das Kerngehäuse entfernen und waagrecht halbieren. Die Hälften in den Teig drücken. Nach Belieben in die Löcher in Calvados getränkte Rosinen geben.

Aus der Sahne, dem Puddingpulver und dem Zucker einen Pudding kochen und anschließend über die Äpfel verteilen.

Den Kuchen bei ca. 200 °C 45-50 min backen.

©2007- 2008 by [www.kuechen-aktuell.de](http://www.kuechen-aktuell.de)

**Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.**