



Troadkastn Vollkornmehl

Ecker Hilde und Norbert
Oberpilsbach 6, 4840 Pilsbach
Tel. 0664/8536590
hilde.ecker@agrar-en.at
www.vollkornmehle.at

Apfel-Streuseltorte mit Vanillepudding



Zutaten

Boden:

125 g Butter, 100 g Zucker, 1 P. VZ, 1 Ei, 250 g Dinkelmehl hell, Salz, 1/2 Pk. Backpulver

Fülle:

800 g Äpfel geschält, geschnitten, (man kann auch Orangen oder Mandarinen dazugeben), Zitronensaft, Zimt

Streusel:

125 g Butter, 80 g Zucker, 1 Pk. VZ, 200 g Dinkelmehlmehl hell, 1 Pr. Salz

Pudding:

1 Pk. Vanillepudding, 40 g Zucker, 1/2 l Milch

Zubereitung

Für den Boden aus den Zutaten einen Mürbteig zubereiten - in den Kühlschrank geben

Streusel - alles kurz zu Heidelbeer großen Streuseln kneten und ebenfalls in den Kühlschrank geben, Äpfel mit Zimt und Zitronensaft mischen.

Etwas mehr als die Hälfte des Teiges ausrollen und Springform auslegen, kleinen Teil des Teiges etwas kleiner als die Form ausrollen - dieser kommt zwischen die Apfelfülle,

1/2 Apfelfülle in die Form, Teig darauf legen, zweite Hälfte Äpfel darauf geben, Vanillepudding darüber gießen, Streusel darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen

1 Stunde bei 170 Grad Ober/Unterhitze backen