

## Schwäbische Apfeltorte



### Zutaten

1 kg feste Äpfel, z.B. Boskop

125 g Zucker

3 cl Calvados

1 Wasserglas Weißwein

250 g Butter

1 Ei

4 EL warmes Wasser

125 g Zucker

1 Päck. Vanillinzucker

300 g Mehl

1 TL Backpulver

1 EL Zucker

½ TL Zimt

### Zubereitung

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. 125 g Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit dem Calvados ablöschen, den Weißwein hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Die gewürfelten Äpfel hinzugeben und so lange dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Butter, Ei und warmes Wasser schaumig rühren. Erst Zucker und Vanillinzucker und dann das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl unterrühren. Ca.  $\frac{3}{4}$  des Teiges in einer gefetteten Springform glattstreichen und ringsum ca. 1 cm an den Rand hochstreichen. Den Apfelbrei auf dem Teigboden verteilen. Mit dem restlichen Teig Tupfen darauf setzen. Mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° (Ober-/Unterhitze) ca. 50 Minuten backen.