

Apfel-Keks-Torte



FÜR DEN BODEN

375 g	Wikana Butter-Keks
150 g	geschmolzene Butter
1 TL	Zimt

FÜR DIE APFELMASSE

1,5 kg	Äpfel
½	Saft Zitrone
1 EL	Zimt
150 g	Zucker
2 Pck	Vanille-Puddingpulver
400 ml	Wasser

AUSSERDEM

500 ml	Sahne
2 Pck	Sahnesteif
50 g	Zimtzucker
Wikana Butter-Keks zum Dekorieren	

UND SO WIRDS GEMACHT

- 1 Kekse in einer Küchenmaschine zerbröseln. Geschmolzene Butter und Zimt dazugeben, zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Den Keksteig in eine mit Backpapier belegte Springform (Ø26cm) geben. Die Springform in den Kühlschrank stellen.
- 2 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Zitronensaft, Zimt, Zucker und Puddingpulver dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen und 3-5 Minuten kochen lassen bis die Apfelscheiben weich sind. Die Apfelmasse kurz abkühlen und in der Springform verteilen. Die Springform wieder in den Kühlschrank für mindestens 2 Stunden stellen.
- 3 Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und über die Apfelmasse geben. Die Springform wieder in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Apfeltorte aus der Springform lösen, mit Zimtzucker bestreuen und mit Wikana-Keks dekorieren.

Und schon kann man die Apfel-Keks-Torte bei einem herbstlichen Kaffeekränzchen genießen!