

## Zutaten:

### Mürbeteig:

250 g Mehl  
1/2 P. Backpulver  
200 g Zucker  
150 g Butter  
1 Ei

### Füllung:

100 g Rosinen  
2 cl Rum

1 1/2 P. Vanillepuddingpulver

750 g Schlagsahne

50 g Zucker

2 P. Vanillinzucker

12 säuerliche Äpfel



**Zubereitungszeit:** 70min

**Backzeit:** 50min

**Temperatur:** 180°C

## Zubereitung:

Mehl und Backpulver mit dem *Müllermeister* in den *Schlagkessel* sieben. Zucker, Butter und Ei zugeben und zu einem glatten Mürbeteig verkneten. 2 Stunden kaltstellen.

Rosinen waschen, abtropfen lassen, mit Rum beträufeln und durchziehen lassen. Puddingpulver mit Zucker, Vanillinzucker und 200 g Sahne mit dem *Softliner groß* anrühren. Die übrige Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Sahne vom Herd nehmen, das angerührte Puddingpulver hineingeben und unter Rühren nochmals aufkochen.

Mürbeteig mit etwas Mehl mit dem *Profi Wellholz* zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* ausrollen, leicht bemehlen und zur Mitte hin zusammenklappen. *Rosenform* darumstellen, den Teig hochklappen und mit dem *Rolli-Set* am Rand festdrücken. Mit Hilfe des *Tandem-Rädchens* gerade rädeln (Rand ca. 3 cm). *Rosenform* mit dem *Profi Tortenhelfer* auf den mit einer *Dauerbackunterlage* ausgelegten Themo-Star Vario, umsetzen.

Äpfel schälen und mit einem Apfelnuker das Kerngehäuse ausstechen. Die ganzen Äpfel in der *Rosenform* verteilen und mit Rumrosinen füllen. Pudding über den Äpfeln verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Backen 24 Stunden in der *Rosenform* ruhen lassen.