

Apfellingertorte

Springform 26cm Ø

Gerührter Teig:

200 g weiche Butter

in Schüssel geben, rühren, bis sich Spitzchen bilden

200 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

dazugeben, rühren, bis die Masse hell und schaumig ist

¼ KL Zimt

200 g Haselnüsse

200 g Mehl

zugeben, mischen

¾ des Teiges in eine mit Backtrennpapier belegte und am Rand gefettete und bemehlte Form geben. Den Rand etwas hochziehen. Springform und restlichen Teig kühlstellen.

Apfelfüllung:

2 EL Zucker

in einer Pfanne auf mittlerer Stufe hellbraun rösten

250 g Äpfel

schälen und an der Bircherraffel raffeln beifügen und kurz mitdämpfen

½ dl Süßmost oder Wasser

¼ KL Zimt

50 g gehackte Baumnüsse

1 EL Birnelle oder Honig

zugeben, mischen und leicht auskühlen lassen

Füllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig auf wenig Mehl auswallen, in schmale Streifen schneiden und diese gitterartig auf die Füllung legen.

1 Ei

verklopfen, Teiggitter und Rand bestreichen

Backen: Im auf 180° C vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten in der unteren Ofenhälfte backen.