GEDECKTE APFEL NUSS TORTE

4.8 bei 32 Bewertungen

1 h 20 min | Mürbteig | 1 h | Heißluft | 170 Grad | 45 min

Runter vom Baum und rauf auf den Kuchen – so liebe ich es!

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1) (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/) zuerst das Mehl und Walnüsse in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und die Eier dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem weichen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa 20 Minuten zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.

   HIER GEHT'S DIREKT ZUR ZUBEREITUNG DES MÜRBETEIGS!
   https://www.backenmitchristina.at/blog/muerb-muerber-muerbteig/

2. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit Zucker und Zitronensaft kurz dünsten. Danach abkühlen lassen.

3. Den Mürbteig halbieren und den ersten Teil rund (ca 24 cm Durchmesser) ausrollen und auf ein Backblech legen. Danach mit zwei Esslöffeln Brösel bestreuen.

4. Die Apfelmasse auf dem vorbereiteten Boden gleichmäßig verteilen. Den zweiten Teil des Teiges ausrollen und darüber legen. Zum Schluss einen Backrahmen rundherum stellen. Jetzt mit verquirltem Ei bestreichen und noch mit gehackten Walnüssen bestreuen. a

5. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen.

Zutaten

FÜR EINE RUNDE TORTENFORM (CA 24 CM)

MÜRBTEIG

250 g	Weizenmehl 700
100 g	Walnüsse gerieben
250 g	Butter
100 g	Zucker
2	Eier

FÜLLE

1 kg	Äpfel
40 g	Zucker
	Saf einer halben Zitrone
20 g	gehackte Walnüsse
2 EL	Brösel

ZUM BESTREICHEN

1	Ei (zum Bestreichen)
20 g	gehackte Walnüsse

Die Torte schmeckt am nächsten Tag noch besser & sie kann natürlich auch in einer Auflaufform oder auf einem Backblech gebacken werden.