

Zürcher Pfarrhaustorte



Dessert für 8 Personen

Einkaufsliste

- 200 g Mehl**
- Salz**
- 100 g Butter**

- 200 g Haselnüsse gerieben**
- 2 Eier**
- 100 g Zucker**
- 1 TL Zimt**
- 1 Bio - Zitrone**
- 2 grössere Äpfel**
- 5 kleinere Äpfel (zB. Cox Orange)**
- Aprikosenkonfitüre**

- 2 dl Vollrahm**
- Calvados**
- Zucker**

Vorbereiten Mürbteig

- a 200 g Mehl und 3/4 Teelöffel Salz vermischen
- b 100 g kalte Butterstücke begeben und zu einer krümeligen Masse verreiben und eine Mulde formen.
- c 0,8 dl Wasser hineingiessen und zu einem Teig zusammenfügen, aber nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Zubereiten

- d Teig mit 2 Klarsichtfolien ca. 35 cm rund auswallen.
- e Eine gebutterte Springform von ca. 25cm Durchmesser mit dem Teig auskleiden und ca. 4cm den Rand hochziehen.
- f Mit einer Gabel andrücken und den Boden mehrmals einstechen.
- g Für die Füllung 200 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Zucker und 1 Teelöffel Zimt vermischen.
- h Die Schale von einer Bio-Zitrone dazuraffeln. (Nur gelber Teil, sonst wird die Füllung bitter)
- i Die geraffelte Zitrone anschliessend auspressen.
- k 2 grössere Äpfel (zB. Cox Orange) raffeln und sofort mit dem Zitronensaft übergiessen.
- l Die geraffelten Äpfel und 2 Eigelbe unter die Füllung geben und gut vermischen.
- m Die beiden Eiweisse steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen und anschliessend auf dem Teigboden verteilen.
- n 5 kleinere Äpfel schälen, halbieren, entkernen und der Länge nach einschneiden und auf der Füllung mit der Wölbung nach oben verteilen.
- o Mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. (Ev. warm machen, geht besser zum bestreichen)
- p Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen im unteren Drittel des Ofens bei Ober- / Unterhitze ca. 60 Minuten backen.
- q Zum Servieren 2 dl Vollrahm steif schlagen, nach belieben etwas Calvados und 1 Teelöffel Zucker daruntermischen und auf den Tortenstücken verteilen.