

## Apfelschichttorte:

Teig:

1 Ei

275 g Mehl

175 g Zucker

1 Prise Salz

175 g kalte Butter

2 – 3 EL Zucker

200 g Walnusskerne

Mehl zum Ausrollen

Füllung:

850 g Äpfel

174 Bio-Zitrone

45 g Zucker

1 Stück Zimtstange

300 g Schlagsahne

1 Päckchen Vanillezucker

Für den Teig:

Ei trennen. Mehl, Zucker Salz, Eigelb- und Fettflöckchen zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 5 Portionen teilen und abgedeckt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Walnusskerne dazugeben, kurz rösten und auf einem Stück Alufolie abkühlen lassen. Den Walnusskaramell grob hacken.

Für die Füllung: Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Zitrone heiß abspülen. Schale mit einem Sparschäler als lange Spirale abschälen.

Apfelstücke, Zitronenschale, Zucker und Zimt in einem Topf mischen und 10 Minuten ziehen lassen. Je nach Größe der Apfelstücke bei kleiner Hitze etwa 8 – 10 Minuten zu einem stückigen Mus kochen lassen. Eventuell mit einer Gabel zerdrücken. Kompott ganz abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Jede Teigportion auf wenig Mehl rund ausrollen. Den Boden einer Springform (Durchmesser 20 cm) da drauflegen und rundherum ausschneiden. Die Teigböden auf Backpapier legen und dünn mit etwas von dem Eiweiß bestreichen.

Je 1/5 der gehackten Nüsse auf jeden Boden streuen. Die Böden nacheinander im vorgeheizten Ofen etwa 8 – 10 Minuten backen. Die Böden auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

Die Schlagsahne und Vanillezucker steif schlagen und auf 4 Böden streichen.

Zitronenschale und Zimt aus dem kalten Apfelkompott nehmen und das Kompott auf die Sahne streichen. Alle Tortenböden übereinander setzen, dabei mit dem unbestrichenen Boden abschließen. Mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren das Tortenfoto auflegen und die Gästerunde mit der Apfelschichttorte überraschen