



Für den Teig:
450 g Weizenmehl
220 g kalte Butter und etwas mehr,
zum Einfetten
120 g Feinzucker
1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone
1 Prise Salz
1 Ei
2 Eigelb

Für die Füllung:
15 g ungesalzene Butter
60 g frische Semmelbrösel
1 Teelöffel gemahlener Zimt
1 Packung Walnusskerne von BioGourmet
1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone
70 g Vollrohrzucker von BioGourmet
500 g Golden Delicious Äpfel
1 Eigelb

Arbeitsfläche geben, erneut eine Mulde formen und das Ei, sowie die Eigelb in die Vertiefung geben. Alles zügig vermengen und den Teig zu einer Kugel formen, anschließend in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eine 18 cm breite, geriffelte Tarteform mit hohem Rand einfetten. Für die Füllung die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die Semmelbrösel dazugeben und bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie anfangen, braun zu werden. Den Zimt in die Pfanne geben, umrühren und zum Abkühlen beiseite stellen.

Walnuss-Apfelkuchen

Apfel und Walnuss passen nicht nur saisonal wunderbar zusammen, auch ihre Aromen sind in Kombination unschlagbar. Deshalb mussten wir den Walnuss-Apfelkuchen von Valentinas Kochbuch unbedingt ausprobieren.

Zubereitung

Das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Zucker, der Zitronenschale und einer Prise Salz in die Mulde geben. Damit die Zutaten nicht zu warm werden, den Teig schnell und nur mit den Fingerspitzen kneten. Dabei von der Mitte ausgehend nach und nach das gesamte Mehl in die Butter einarbeiten, bis die Mischung groben Paniermehl ähnelt. Nun die Mischung zwischen den Handflächen zu feinen Krümeln verreiben, bis die Konsistenz an Sand erinnert. Den Teig wieder auf die

Nun ein Drittel des Teiges abteilen und zurück in den Kühlschrank legen. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Fläche auf 3mm Dicke ausrollen und in die vorbereitete Form geben. Leicht an Boden und Rand andrücken und den überschüssigen Teig mit einem kleinen scharfen Messer abschneiden. Diesen zum Teig im Kühlschrank geben. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen.

Die Walnüsse fein hacken, dann mit der Zitronenschale und 50 g Zucker vermischen. Die Äpfel schälen, mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Schicht Apfelscheiben auf die Semmelbrösel legen und mit etwas von der Walnussmischung bestreuen. Die Schichten wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Den restlichen Kuchenteig auf 3 mm Dicke ausrollen. Mit einem Teigrad in etwa 3 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen gitterförmig über die Äpfel „weben“, dabei gleichmäßige Abstände zwischen den einzelnen Streifen lassen. Die Überschüsse können abgeschnitten und zusätzlich am Rand eingearbeitet werden.

Das Eigelb mit ein paar Tropfen kaltem Wasser verrühren. Mit einem Pinsel den Teig bestreichen und dann den restlichen Zucker darüber streuen. Den Kuchen in den unteren Teil des vorgeheizten Ofens schieben und 40 Minuten backen, bis er goldgelb ist. 15 Minuten in der Tarteform abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und vor dem Servieren auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte