

Rustikale Apfel- Birnen- Tarte nach Linzer Art



Den Teig der [Linzer Torte](#) vom vorherigen Eintrag habe ich nicht nur aus dem Grund schlicht gehalten, weil ich sie nicht so weihnachtlich haben wollte mit vielen Gewürzen, sondern auch, weil ich mit der doppelten Menge Teig noch eine Apfel- Birnen-Tarte machen wollte.

Auf den Mandelteig kamen dafür geriebene Äpfel und Birnen, verfeinert mit Vanillezucker, Zitronenschale und -saft sowie ein paar übrig gebliebene Rosinen, fein gehackt.

Das Ergebnis war ein frischer, leichter Kuchen, der ein wenig Einstimmung auf den Frühling schafft und mit seinen Zutaten auch noch (eingebildet) relativ gesund ist. ;D

Schnell gemacht ist er außerdem, denn der Teig muss nicht unbedingt kühlen und der Obstbelag ist schnell erledigt.

Teig:

- 300 g gemahlene Mandeln
- 200 g (Vollkorndinkel) Mehl
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanille- Essenz

2 Eier
200 g kalte Butter (in Würfeln) ODER Margarine
1 Prise Salz

Füllung:

2 große Äpfel
2 große Birnen
1 handvoll Rosinen, gehackt
1 Tütchen Vanillezucker
1 EL Zitronensaft oder Orangensaft
abgeriebene Schale einer Zitrone oder Orange

Alle Zutaten zusammen in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten.

Wenn man die Zeit hat: 30 Minuten kühl stellen.

Die Äpfel und Birnen grob reiben, wenn sie keine Makel haben, gerne auch mit Schale.

Die Rosinen hacken, die Zitruschale abreiben und den Saft auspressen.

Mit dem Vanillezucker zum Obst geben und alles gut verrühren.

2/3 des Teiges in die Form (Ø ~ 26 cm) drücken, einen kleinen Rand hochziehen. Die Füllung darauf verteilen und aus dem restlichen Drittel Teig dünne Stränge rollen und sie sternförmig auf den Kuchen legen.

Im vorgeheizten Ofen bei Umluft und 160 °C etwa 45 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.[nurkochen]



Wir fanden den Kuchen sehr lecker und leicht, da er nicht so süß ist, dafür aber frisch- fruchtig, und trotzdem den Hunger nach Kuchen stillt, wenn man nachmittags nicht nur mit Kaffee oder Tee da sitzen möchte. =)

Ich hoffe, ihr habt Lust, ihn nachzubacken, ihn vielleicht auch mit anderem Obst zu variieren und dass er euch genauso gut schmeckt!

Habt eine genussvolle Zeit – ob mit oder ohne Kuchen!

Eure Judith

