Fächertorte



Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Teig:

- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 100 g Puderzucker
- 1 Teelöffel abgeriebene Schale einer
- unbehandelten Zitrone
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter oder Margarine

Nussfüllung:

- 300 g Walnusskerne
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- 4 Esslöffel Rum

Mohnfüllung:

- 100 ml Milch
- 100 g Zucker
- 30 g Bienenhonig

- 250 g Mohn (frisch gemahlen)
- 1/2 Teelöffel Zimt
- Mark von 1 Vanilleschote
- 4 Esslöffel Rum

Apfelfüllung:

- 500 g säuerliche Apfel (z. B. Boskop)
- 1 Teelöffel Zimt
- 50 g Zucker
- 50 g Rosinen

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Puderzucker, Zitronenschale und Salz in die Mulde geben. Die Butter oder Margarine in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen. Von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln. Für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen oder für 30 Minuten ins Eisfach.

2. Für die Nussfüllung die Walnusskerne mahlen. Mit Puderzucker, Ei und Rum verkneten. Abdecken und zur Seite stellen.

3. Für die Mohnfüllung Milch und Zucker aufkochen. Honig, Mohn, Zimt, Vanillemark und Rum unter die Milch rühren. Die Masse erkalten

lassen.

4. Für die Apfelfüllung die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Apfelviertel mit einem Messer grob hacken. Dann mit Zimt, Zucker und den Rosinen mischen. Die Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestäuben. Den Mürbeteig gut durchkneten und in drei gleich große Stücke teilen. Ein Teigstück ausrollen und den gefetteten Boden einer Springform (22 cm Durchmesser) damit auslegen. Das zweite Teigstück zu einer Rolle formen und auf den Boden an den Springformrand legen, bis zum oberen Rand hoch drücken. Den Rand am Boden rundherum fest andrücken. Zuerst die Nussmasse gleichmäßig auf den Teigboden streichen. Dann die Mohnmasse darauf verteilen und glatt streichen. Zum Schluss die Äpfel darauf verteilen. Das dritte Teigstück in der Größe der Springform (22 cm Durchmesser) ausrollen. Auf die Kuchenrolle wickeln und über der Torte wieder abwickeln. Den Rand glatt abschneiden. Die Teigschicht mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Torte im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 165-170°C etwa 90 Minuten backen. Sollte die Oberfläche zu braun werden, den Kuchen mit Alufolie abdecken. Die Fächertorte in der Form auf einem Kuchengitter mindestens 6-8 Stunden auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Für die Mohnfüllung kann auch eine fertige Mohnfüllung wie z.B. Mohn Back
verwendet werden. Dazu nur noch Zimt, Vanille und Rum unterrühren, dann ist die
Füllung gebrauchsfertig.