Neujahrstorte



Diese Fotos hat uns freundlicherweise PD zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Teig:

- 500 g Mehl
- 200 g Butter oder Margarine
- 150 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 60 g saure Sahne

Mohnfüllung:

- 200 g gemahlener Mohn
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 50 g kernlose Rosinen
- 20 g Honig
- 60 ml Rum
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 ml kochendes Wasser

Nussfüllung:

- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g Zucker
- 1 Messerspitze Zimt
- 50 ml heiße Milch

Apfelfüllung:

- 500 g Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 75 g Zucker

Außerdem:

- Mehl zum Ausrollen,
- 80 g rotes Johannisbeergelee
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Neujahrstorte ungebacken

Diese Fotos hat uns freundlicherweise PD zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, das weiche Fett, Puderzucker, Ei, Salz und saure Sahne mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten kühlen.

2. Für die Mohnfüllung Mohn, zerlassene Butter, Zucker, die gewaschenen, abgetropften Rosinen, Honig, Rum und Vanillinzucker verrühren. Das kochende Wasser drüber gießen. Unter ständigem Rühren aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Abkühlen.

3. Für die Nussfüllung Haselnüsse, Zucker und Zimt in die Milch rühren.

4. Für die Apfelfüllung die Äpfel abspülen, schälen, vierteln, entkernen und quer in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Zucker bestreuen.

5. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen. Drei runde Platten mit einem Durchmesser von 26 cm ausschneiden. Aus den Resten Teigstreifen für Rand und Gitter schneiden.

6. Die erste Teigplatte in eine Springform gleicher Größe legen. Mohnfüllung drauf streichen. Darüber den zweiten Boden und die Nussfüllung. Mit dem dritten Boden bedecken. Darauf das Gelee streichen. Apfelfüllung darauf verteilen. Mit einem Teiggitter belegen. Teigstreifen mit Eigelb bestreichen.

7. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 80 Minuten backen.

8. Torte abkühlen lassen und in 16 Stücke schneiden.

Info:

Zum Neujahrstag wünscht man einander Glück für das beginnende Jahr. Mohn und Nüsse sind nach altem Volksglauben Glücksbringer. In vielen ländlichen Gegenden wird deshalb die Neujahrstorte mit Mohn und Nüssen gefüllt.