

## Zürcher Pfarrhaustorte

### Zutaten

Für 10-12 Stück

1 Springform von 25 cm Ø  
Butter für die Form

Teig:

200 g Mehl  
3/4 TL Salz  
100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten  
0,8 dl Wasser

Füllung:

200 g Haselnüsse, gerieben  
2 Eier  
100 g Zucker  
1 TL Zimt  
1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale  
2 Äpfel, fein geraffelt und sofort mit dem Saft der Zitrone gemischt

Belag:

6 mittelgrosse Äpfel, geschält und entkernt  
100 g Himbeergelee



### Zubereitung

Zubereiten: 40 Minuten

Koch-/Backzeit: 40 Minuten

Kühl stellen: 30 Minuten

Auf dem Tisch in 1 Stunde, 30 Minuten

1. Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser hineingießen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
2. Die gebutterte Springform mit dem Teig auskleiden. Teigrand mit der Gabel ca. 4 cm hochziehen. Mit der Gabel mehrmals einstechen.
3. Füllung: Haselnüsse, Eigelb, Zucker, Zimt, Zitronenschale und die 2 geraffelten Äpfel gut verrühren. Eiweiss geschlagen darunter ziehen. Die Masse auf dem Teig ausstreichen.
4. Belag: Äpfel schälen, halbieren, ausstechen, von der Wölbung fein einschneiden. Auf die Füllung legen (Wölbung nach oben), mit Gelee bestreichen und im auf 220°C vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Nochmals mit Gelee bestreichen, 20 Minuten fertig backen.

## Nährwerte

Ein Stück enthält: 378 kcal, 6g Eiweiss, 21g Fett, 41g Kohlenhydrate.