

Apfel-Birnen-Rosmarin Torte



Zum Vorbereiten:

3-4 Stängel Rosmarin
100 g Butter
100 g Zucker
150 g Creme Fraiche
1 Esslöffel Zitronensaft

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanille Zucker
3 Eier
30 g Semmelbrösel

Zutaten für den Belag:

500 g Äpfel
500 g Birnen
etwas Zitronensaft

Zum bestreichen:

25 Butter
10 g Zucker
1 Esslöffel Zitronensaft

Backzeit ca 45 min bei 175 Grad

Zum Vorbereiten Rosmarin abspülen und trocken tupfen. Die Nadeln von den Stängeln zupfen und grob zerschneiden. Davon 4 Gramm abwiegen. Butter mit Zucker in einem Topf zerlassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Rosmarin Nadeln hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Crème Fraiche und Zitronensaft unter die Butter-Rosmarin-Masse rühren, erkalten lassen.

Für den Teig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Für den Belag Äpfel und Birnen schälen. Von den Äpfeln das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Birnen vierteln und entkernen. Birnenviertel jeweils zweimal längs durchschneiden. Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Birnenspalten und Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln.

Knapp die Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und glatt streichen. Jeweils die Hälfte der Apfelscheiben und der Birnenspalten darauf legen. Den restlichen Teig darauf verteilen, glatt streichen und mit den restlichen Apfelscheiben und Birnenspalten belegen.

Zum bestreichen Butter mit Zucker, Zitronensaft und den restlichen Rosmarin Nadeln in einem Topf kurz aufkochen lassen. Apfelscheiben und Birnenscheiben mit der Hälfte der Buttermasse bestreichen.

Die Springform in den vorgeheizten Backofen geben und ca 45 min backen. Die Tortenform auf dem Backofen nehmen und sofort mit der restlichen Buttermasse bestreichen. Die Torte abkühlen lassen und aus der Springform lösen.