



## Lauwarme Apfeltorte mit Mascarponecreme

Man nehme für 12 Portionen (Stücke):

300 g Mehl  
1 Prise Salz  
200 g Zucker  
10 g Vanillezucker  
150 g Butter  
4 Eier  
800 g säuerliche Äpfel (Boskoop, Cox)  
1 unbehandelte Zitrone  
gemahlene Zimtblüte  
250 g Mascarpone  
Puderzucker zum Bestäuben

- Ein Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
- 125 g Butter in kleine Würfel schneiden, 25 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen

Mehl, Salz, Vanillezucker und 50 g Zucker in einer Schüssel vermengen. Das Eigelb, ein ganzes Ei und die Butterwürfel zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

- Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Viertel längs in 2-3 Spalten schneiden; in Wasser mit etwas Ascorbinsäure aufbewahren
- Schale von der Zitrone abreiben, Zitrone dann auspressen
- Die übrigen 2 Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen
- Backofen auf 160° Umluft vorheizen

Die Apfelspalten mit 1 TL Zitronenschale, 100 g Zucker und etwas Zimtblüte in einem Topf vermengen und bei kleiner Hitze und aufgelegtem Deckel ca. 5 Minuten garen. Zwei Drittel des Mürbeteiges auf der bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen und eine Tarteform (30 cm) damit auslegen. Die Reste mit dem übrigen Teig verkneten und wieder zu einer dünnen, möglichst runden Platte ausrollen. Die Teigplatte in gut 1 cm breite Streifen schneiden. Apfelspalten in der Tarteform verteilen. Aus den Teigstreifen darauf ein Gitter legen, dieses mit der flüssigen Butter bepinseln. 45 Minuten backen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Mascarpone, 50 g Zucker, 1 EL Zitronensaft und die 2 Eigelb gut verrühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben. Torte in 12 Stücke schneiden und diese auf dem Teller mit einem kräftigen Klecks von der Mascarponecreme versehen.