

## Rezept

# Italienische Apfel-Nuss-Torte

Ein Rezept von Italienische Apfel-Nuss-Torte, am 08.12.2025

## Zutaten

<b>1</b> große unbehandelte Zitrone	<b>350 g</b> säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
<b>500 g</b> Ricotta	<b>250 g</b> Mascarpone
<b>5</b> Eigelb	<b>65 g</b> Weizengrieß
<b>65 g</b> Zucker	<b>40 g</b> Walnusskerne
<b>40 g</b> Pistazienkerne	Butter und Semmelbrösel für die Form
Puderzucker zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen, beides in einer Schüssel mischen. Die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln, sofort im Zitronensaft wenden.
2. Ricotta mit Mascarpone, den Eigelben, Grieß und Zucker glatt verrühren. Die Äpfel untermischen. Walnüsse und Pistazien grob hacken und unter die Ricottacreme rühren.
3. Die Form fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Ricottamasse hineinfüllen und glatt streichen. Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen.
4. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Den Springformrand vorsichtig lösen, den Kuchen auf eine Servierplatte geben und mit Puderzucker bestäuben.