

Rezept

Italienische Apfel-Nuss-Torte

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

Zutaten

1	große unbehandelte Zitrone	350 g	säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
500 g	Ricotta	250 g	Mascarpone
5	Eigelb	65 g	Weizengrieß
65 g	Zucker	40 g	Walnusskerne
40 g	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.