

Apfel: Straubinger Josefitorte



Am 19 März ist Josefstag, leider ist er schon lange kein Feiertag mehr. Für diesen Tag wird diese Torte traditionell für alle Josefs gebacken. Wir heißen nicht Josef aber uns schmeckt sie auch. ;-D

Zutaten:	Zubereitung:
Für den Teig: 500 g Mehl	in eine Schüssel sieben
½ Pck Backpulver	
200 g Butter oder Margarine	
100 g Zucker	
3 Eier	
4 Eßl Milch	
½ Teel Zimt ¼ Teel geriebene Muskatnuss 1 Prise gemahlene Nelke	
Schale von ½ Zitrone abgerieben	alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung: 6 große Äpfel	schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden
Saft von ½ Zitrone	über die Äpfel geben, damit sie nicht braun werden.
200 g gemahlene Walnüsse oder Haselnüsse	
3 Eßl Rum oder Obstler	
50 g flüssiger Honig	
50 g Zucker	
50 g Rosinen	
1 gestrichener Teel Zimt	Alle Zutaten für die Füllung vermengen. Den Teig in 5 gleich große Portionen teilen. Jeweils so groß wie eine Springform auswellen. Zwischen die Teigschichten jeweils ¼ der Füllung schichten. Mit einer Teigplatte die Torte abschließen.
2-3 Eßl Butter	zerlassen und auf die oberste Teigplatte streichen

Temperatur:	180 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizt
Backzeit:	60 Min backen

Tip: Den Kuchen in der Form auskühlen lassen, bevor der Rand gelöst wird. Erst am nächsten Tag anschneiden und mit Puderzucker bestreut servieren.