



AKTIONSTAGE

ÖKOLANDBAU NIEDERSACHSEN

FESTE UND FEIERN AUF BIO-HÖFEN
IN NIEDERSACHSEN

Apfel- Schmand-Torte mit Walnuss- Crumble

Apfel von seiner
besten Seite



Foto: Tom Tautz

Kerstin Hintz führt den Betrieb „Biohof Ottilie & Ottilie Hofcafé“
in Mittelkirchen im Alten Land

Wir bewirtschaften rund eineinhalb Hektar
Obstwiese extensiv mit alten Apfelsorten
wie dem Horneburger Pfannkuchenapfel,
dem Altländer Pfannkuchenapfel oder
Signe Tillisch. Dazu kommen alte Gemüse-
spezialitäten für die Spitzengastronomie.

Öffnungszeiten Hofladen und Café

Fr. bis Mo. und feiertags von 11 bis 17.30 Uhr

„Ich entwickle Rezepte,
weil ich mit den meisten
nicht zufrieden bin. Dabei
experimentiere ich gerne
mit alten und regionalen
Zutaten wie Dinkelmehl.
Das ergänze ich zum Beispiel
durch Buchweizen-, Mandel-,
Kastanien- oder Hafermehl.“

Apfel-Schmand- Torte mit Walnuss-Crumble



Für eine Springform

- 1/2 l Apfelsaft
- 35 g Speisestärke
- Vanillezucker
- 650 g Äpfel
- Abrieb einer halben Zitrone
- 165 g Butter
- 250 g Dinkelmehl Typ 1050
- 140 g Zucker
- 1 Ei
- 40 g gehackte Walnusskerne
- 60 g Buchweizenmehl
- 400 g Schmand
- 300 ml Schlagsahne

Boden: Aus Ei, 125 g Butter, 80 g Zucker, Dinkelmehl und Zitronenabrieb einen Mürbeteig herstellen und für eine Stunde kaltstellen

Füllung: 1/2 Liter Apfelsaft mit 35 g Speisestärke zu einem Pudding verkochen, mit einer guten Prise Vanillezucker verfeinern und zur Seite stellen. 650 g Äpfel in kleine Stücke schneiden und ebenfalls beiseite stellen. Teig ausrollen und damit eine Springform auslegen, Teigrand vier Zentimeter. Apfelstücke und Pudding auf dem Boden verteilen, bei 180°C rund 30 Minuten backen, auskühlen lassen.

Crumble: Buchweizenmehl, Walnusskerne, restliche Butter und Zucker zu einen krümeligen Teig verreiben und bei 180 Grad auf einem Blech backen. Sofort nach dem Backen mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen, auskühlen lassen.

Geschlagene Sahne unter den Schmand heben und locker auf den gebackenen Kuchen geben, eine halbe Stunde kaltstellen. Walnuss-Crumble auf die Schmand-Sahne-Creme streuen. Fertig.