

# Blutwurst-Torte mit Äpfel und Birnen

Kategorien: Backen, Pikant, Blutwurst

Zutaten für: 1 Rezept

2	Äpfel (z.B. Boskop)
1	Birne
	Mehl
	Blätterteig (TK)
Etwas	Butter
	Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
	Blutwurst
	Estragon oder Rosmarin
1	Ei
20	ml Calvados oder Birnenbrand

## Anleitung:

Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen. Blätterteig dünn mit Butter bestreichen, mit zweitem Stück Blätterteig belegen und dünn ausrollen.

Für die Füllung Äpfel und Birnen in kleine Stücke schneiden, ebenso die gehäutete Blutwurst.

In einer Pfanne Butter zerlassen und darin die Birnen- und Apfelstücke anschmoren. Nach einigen Minuten die Blutwurst dazugeben. Würzen mit etwas weißem Pfeffer, Estragon oder Rosmarin.

Nun die Tort formen: Dazu den rund und dünn ausgerollten Blätterteig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen. Der Durchmesser des Teiges sollte etwas kleiner als ein Teller sein. In die Mitte einen großen Löffel mit Füllung auf den Teig legen und eine zweite Blätterteigschicht darüber geben. Alles vorsichtig zu einer runden Torte formen. Die Ränder der Blätterteigstücke mit etwas Eiweiß bestreichen, damit sie besser haften.

Die Oberseite mit einer Mischung aus Eiweiß und Calvados oder Birnenbrand bestreichen - das ergibt eine glänzende, braune Oberfläche.

Die Torte bei 180 Grad in den Ofen schieben und so lange backen lassen, bis der Blätterteig aufgegangen ist. Backzeit zirka 15-20 Minuten.

## Quelle:

Rezept erfasst mit  
\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann