



Sandwich - Torte

1	Sandwichtoastbrot (hell oder Vollkorn)
350g	Camembert
200g	Walnußkerne
1	mittelgroßer Apfel
1	mittelgroße Birne
30g	Zucker
50ml	Wasser
2 EL	Preiselbeeren
1	Eigelb

Den Apfel und die Birne in Stücke schneiden; Zucker und Wasser in einer Pfanne erhitzen.

Den Apfel, die Birne und die Walnußkerne darin schwenken, bis das Obst weicher geworden ist und die Walnußkerne etwas Farbe bekommen haben; alles etwas auskühlen lassen.

Eine große Springform mit Backpapier auslegen.

Acht Toastbrotsscheiben mit einem Nudelholz plattwalzen; den Rand und den Boden der Springform komplett damit bedecken und sehr fest andrücken.

Die Hälfte des Camemberts in Scheiben schneiden und mit der Hälfte des ausgekühlten Obstes auf den Toastscheiben verteilen; alles mit plattgewalzten Brotscheiben bedecken; die Scheiben evt. passend zurechtschneiden; wieder sehr fest andrücken.

Die Preiselbeeren darauf verteilen; mit einer Schicht gewalzten Toastscheiben bedecken und wiederum fest andrücken.

Den restlichen Camembert und das restliche Obst darauf verteilen und mit einer letzten Schicht gewalztem Toast bedecken; ein letztes Mal sehr fest drücken.

Die Oberseite mit einem Eigelb bestreichen.

Die Sandwichtorte bei 180°C ca. 25 bis 30 min. backen, aus der Springform lösen und noch warm servieren.

