



Apfel-Walnuss-Tarte



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 290 kcal/ 1210 kJ	Fett: 11 g
Eiweiß: 4 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 5 g
Kohlenhydrate: 44 g	ungesättigte Fettsäuren: 6 g

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde, 25 Minuten

Zubereitung:

1. Walnüsse grob hacken. Zwei Esslöffel Zucker mit zwei Esslöffel Wasser in einer Pfanne zu einem hellen Karamell einkochen lassen. Nüsse zugeben und unter Wenden 1-2 Minuten karamellisieren. Auf Backpapier auskühlen lassen.

2. Mehl, 50 g Puderzucker und eine Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter in Stückchen und Ei hinzugeben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig gleichmäßig in einer gefetteten Tarteform (26 cm Ø) verteilen und mit den Händen zu einem glatten Boden formen. Teig am Rand hochdrücken. Teigboden mit der Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier auslegen, Trockenerbsen einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad, Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten blind backen.

3. In der Zwischenzeit Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Zwei Esslöffel Zucker mit zwei Esslöffel Wasser in einer Pfanne zu einem hellen Karamell einkochen. Apfelspalten zugeben, bei schwacher Hitze 2-3 Minuten karamellisieren. Fünf Esslöffel Wasser mit Stärke verrühren. Zu den Äpfeln geben und kurz aufkochen lassen. Tarte aus dem Ofen nehmen. Apfelspalten ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Papier und Trockenerbsen entfernen. Konfitüre in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen. Durch ein Sieb streichen. Tarteboden gleichmäßig mit Paniermehl bestreuen. Apfelspalten kreisförmig in 2 Schichten auf den Boden legen. Mit Konfitüre bepinseln. Im Ofen bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten backen. Nach ca. 10 Minuten mit gehackten Walnüssen bestreuen. Tarte auf einem Kuchengitter ca. 20 Minuten lauwarm abkühlen lassen und mit einem Teelöffel Puderzucker bestreuen.

Zutaten für 12 Portionen :

50 g kalifornische Walnuskerne
4 EL Zucker
200 g Mehl
50 g + 1 TL Puderzucker
Salz
100 g Butter
1 Ei (Größe M)
1 1/2 kg Äpfel (z. B. Holsteiner Cox)
Saft von 1/2 Zitrone
1 EL (ca. 10 g) Speisestärke
4 EL (80 g) Aprikosen-Konfitüre
2 EL Paniermehl
Fett für die Form
Backpapier
Trockenerbsen zum Blindbacken