

Walnuss-Apfel-Tarte



Unser Walnussbaum beschenkt uns jedes Jahr mit zahlreichen Nüssen, die wir gern zum Backen verwenden.

Mürbeteig:

180 g Mehl
90 g Butter
40 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
1 TL geriebene
Zitronenschale

Rührteig:

110 g Walnusskerne
50 g Zucker
1 Vanillezucker
100 g Butter
3 Eier
60 g Mehl
1 TL Backpulver

Belag:

4 Äpfel
30 g Butter

Mürbeteig:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Tarteform fetten und den Teig gleichmäßig auf dem Boden und am Rand verteilen.

Rührteig:

Walnüsse fein mahlen. Zucker, Vanillezucker und Butter aufschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eier nacheinander zugeben. Mehl, Backpulver und Walnüssen unter den Teig heben. Rührteig auf den Mürbeteig geben, gleichmäßig verteilen und glatt streichen.

Belag:

Äpfel schälen, halbieren, entkernen und an der Außenseite mit einem Messer mehrmals längs einschneiden. Mit der Außenseite nach oben gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit Butter bepinseln. Mit Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C mit Umluft auf der mittleren Schiene 45 min backen.