

Apfel-Walnuss-Tarte

Glutenfrei

Zutaten für 1 Tarte:

Mürbteig:

100 g	Zucker
100 g	Butter
50 g	Ei (1 Stück)
5 g	Salz
1	Vanilleschote, ausgekratzt
5 g	Zitronenabrieb
100 g	Maismehl
100 g	Kartoffelstärke
10 g	Johannisbrotkern- mehl

ca. 471 g Gesamtteig

Mandelmasse:

50 g	Butter
50 g	Zucker
50 g	Ei (1 Stück)
50 g	Mandeln, gemahlen

ca. 200 g Mandelmasse

Topping:

6 – 8	Äpfel
	Zitronensaft
	Zimt, Zucker
130 g	Walnüsse
60 g	Butter
80 g	Honig

Zubereitung:

Mürbteig: Zunächst Zucker, Butter, Ei, Salz, Vanille und Zitrone leicht schaumig rühren. Die restlichen Zutaten für den Mürbteig zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag in einer flachen Kuchenform auslegen.

Mandelmasse: Butter und Zucker schaumig rühren, Ei und Mandeln unterrühren und gleichmäßig auf dem Mürbteig verteilen.

Topping: Anschließend Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden, mit Zitronensaft sowie Zimt und Zucker vermengen und fächerartig belegen. Die Tarte nun für 15 Minuten anbacken und währenddessen die Walnüsse vorbereiten. Dazu Walnüsse, Butter und Honig in einem Topf leicht karamellisieren und auf der angebackenen Tarte verteilen. Danach für weitere 7 Minuten fertig backen.



Im Holzbackofen:
Bei 200 °C einschießen
Backzeit: ca. 22 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 210 °C, Unterhitze: 120 °C
Ofen eingeschaltet lassen
Backzeit: ca. 22 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 170 °C einschießen
Backzeit: ca. 22 Minuten