



# Glutenfreie Apfel-Walnusstarte

## Zutaten

### Mürbteig:

- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Ei (50 g)
- 1 Prise Salz
- Vanille, Zitrone
- 100 g Maismehl
- 100 g Kartoffelstärke
- 10 g Johannisbrotkernmehl

### Mandelmasse:

- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 50 g gemahlene Mandeln

### Belag:

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

## Zubereitung:

Für den 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.

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

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 lassen und auf der angebackenen Tarte verteilen. Danach für weitere 7 Minuten fertig backen.



Im Holzbackofen:

Bei ca. 200° C einschießen



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 210° C, Unterhitze 120° C.

Ofen nach dem Einschießen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:

Bei 170° C einschießen

Backzeit ca. 22 Minuten.