

Apfel-Walnuss-Tarte

Rezept von Sara Heydweiller, Konditorin in Eberstadt

Zutaten Teig:

80g Butter
1 Ei
50 g Zucker
150 g Mehl
1g Salz

Zubereitung:

Alles zu einem glatten Teig kneten und mind. 30 Minuten kalt stellen. Anschließend ausrollen, die Tarteform auslegen und bei 180 C 15 Minuten backen.

Zutaten Belag:

100 g Marzipanrohmasse
30 g Walnüsse (nach Belieben auch mehr oder weniger)
Etwas Zitronensaft
50 g Apfelmus
Etwas braunen Zucker
2-3 weiche Äpfel

Zubereitung:

Das Marzipan ausrollen und den vorgebackenen Boden ebenfalls damit auslegen. Dieses dann mit Apfelmus bestreichen. Die Äpfel schälen und in Streifen schneiden, auf der Tarte verteilen und mit Zitronensaft beträufeln. Am Schluss die Walnüsse drüber geben und alles mit etwas braunem Zucker bestreuen. Weitere 15-20 Min. fertig backen.