



Apfel-Tarte mit Karamell-Nüssen

Zutaten Mürbeteig:

125g Butter
250g Mehl
1 Prise Salz
1 Ei

Zutaten Belag:

50g Walnüsse
120g Zucker

800g Äpfel
4 EL Zitronensaft
1 TL Zimt
100g Aprikosenmarmelade

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung Mürbeteig:

Butter, Mehl, 65g Zucker, Ei und Salz miteinander verkneten. Den Mürbeteig zugedeckt für ca. 30 Min. in den Kühlschrank.

Zubereitung Belag:

Nüsse hacken. 25g Zucker mit 2 EL Wasser karamellisieren. Walnüsse darin wenden und auf Backpapierpapier auskühlen lassen.

Jetzt die Äpfel, schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden, diese mit dem Zitronensaft, dem Zimt und dem restl. Zucker vermischen.

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Mürbeteig ausrollen und in eine gefettete Tarteform (28er) legen und andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, dünn mit der Aprikosenmarmelade bestreichen und die Äpfel darauf verteilen.

Die Tarte für ca. 30-40 Min. backen.

Den Rest der Marmelade erwärmen und auf den noch warmen Äpfeln streichen, trocken lassen und dann mit den Nüssen und dem Puderzucker verzieren.