

Apfel-Walnuss-Tarte (glutenfrei)



Ganz ohne Mehl und fix gemacht.

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

Zutaten für den Teig

300g Walnüsse

4 EL Butter, geschmolzen

2 EL Zucker

1 Eiweiß

1 Prise Salz

Zutaten für die Creme

360 ml Milch

6 Eigelb

150 ml Ahornsirup
40g Speisestärke
½ TL Salz
1 TL Vanille-Extrakt

Außerdem

2-3 Äpfel
Saft 1 Zitrone
1 EL flüssiger Honig

Zubereitung

1. Für die Creme die Eigelbe, Ahornsirup, Speisestärke und Salz in einer Schüssel verrühren.
2. Die Milch in einem kleinen Topf aufkochen und die heiße Milch langsam unter Rühren mit der Eimasse mischen. Die Masse wieder in den Topf gießen und unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen, bis die Masse andickt. Jetzt die Vanille unterrühren.
3. Frischhaltefolie direkt auf die heiße Creme legen, damit sich keine Haut bildet. 2 Stunden abkühlen lassen.
4. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
5. Tarteform (Durchmesser 24 cm) leicht einfetten
6. In einem Mixer oder einer Küchenmaschine die Walnüsse sehr fein hacken (Konsistenz wie Paniermehl).
7. Walnüsse mit allen anderen Teig-Zutaten verrühren und in die Tarteform geben. Boden andrücken und am Rand hochziehen. Mit der Gabel einstechen und 15 Minuten backen.
8. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden (Nicht schälen!), mit Zitronensaft beträufeln. Apfelscheiben mit dem Zitronensaft kurz erwärmen, aber nicht kochen!
9. Die abgekühlten Creme auf dem Tarte-Boden verteilen.
10. Die Äpfel darauf fächerartig dekorativ anordnen.

11. Honig mit etwas Zitronensaft verrühren und die Apfelscheiben damit beträufeln, so werden sie nicht braun.