



Apfel-Tarte mit Walnüssen

 Vorbereitung: 20 Minuten und eine Stunde Kühlzeit | Zubereitung: 30 bis 40 Minuten | Backzeit: 10 Minuten und 30 Minuten

 10 Stücke



Zutaten

150 g Weißmehl	80 g Dinkelmehl (Type 630)
70 g Puderzucker	150 g Butter (kalt)
1 EL Milch	800 g rote Äpfel (z.B. Gala)
1/2 Zitrone (Saft auspressen)	100 g Grafschafter Obstwiese Apfelkraut
1/2 EL Grafschafter Goldsaft	1 EL Speisestärke
Zuckerrübensirup	50 g Cranberries
100 g Walnüsse, grob gehackt	2 EL Milch
1 Eigelb	

Zubereitung

Zubereitung Mürbeteig:

Mehl und Puderzucker abwiegen und in eine große Schüssel sieben. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit der Milch ebenfalls in die Schüssel geben.

Alle Zutaten nun zügig zu einem glatten Teig verkneten. Eine Teigkugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofen vorheizen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze).

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine runde, beschichtete Tarteform (Ø 25 cm) damit auskleiden. Den übrigen Teig wegschneiden und erneut in die Frischhaltefolie wickeln und einkühlen.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Dann den Teig etwa 10 bis 12 Minuten blindbacken. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Den Teig nach der Backzeit abkühlen lassen.

Zubereitung Füllung:

Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Dann mit dem Zitronensaft in einen großen Topf geben und umrühren.

Das Apfelkraut, den Goldsaft Zuckerrübensirup und die Speisestärke hinzugeben und verrühren. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen und einige Minuten köcheln lassen. Von der Hitze ziehen. Walnüsse und Cranberries einrühren, dann zur Seite stellen.

Das übrige Teigstück nun ausrollen und einige dekorative „Blätter“ ausstechen. Teigreste zu kleinen „Haselnüssen“ rollen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und ebenfalls bereitstellen.

Die Apfel-Nuss-Füllung über den vorgebackenen Boden glatt streichen und mit den ausgestochenen Blättern und Haselnüssen dekorieren. Nun das dekorative Gut und den Rand der Tarte mit dem Ei-Milchgemisch einstreichen, anschließend im vorgeheizten Backrohr etwa 30 Minuten fertig backen. Auskühlen und fest werden lassen, dann erst aus der Form heben und anschneiden.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit Bloggerin Elli von [LieberBacken.de](https://www.lieberbacken.de).