

Apfeltarte mit Walnüssen

Zutaten

Für den Teig:

200 g	Dinkelvollkornmehl
75 g	Walnussmehl
40 g	Zucker
1 Prise	Salz
75 g	Rapsöl zum Braten
75 g	Butter
1 Ei	

Für die Füllung:

450 g	Äpfel
2 EL	Zitronensaft
150 g	Quark
1 Ei	
20 g	Zucker
100 g	grob gehackte Walnüsse
1-2 TL	Zimt



Zubereitung

Die beiden Mehle, Zucker und Salz vermischen. Die Butter in Stücke schneiden und mit dem Öl hinzufügen. Ein Ei begeben und alles zu einem glatten Mürbteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Das Ei zusammen mit dem Quark, Zucker und dem Zimt verquirlen und die Äpfel unterheben.

Den Teig in eine Tarte- oder Springform geben. Die Apfelspaltenmasse darauf verteilen und bei 180 Grad Ober- Unterhitze (vorgeheizt) für ca. 35-40 Minuten backen. Die gehackten Walnüsse mit ca. 3 EL Zucker erhitzen und karamellisieren lassen.

Die Tarte nach dem Backen mit den Walnüssen bestreuen.



Guten Appetit!

wünscht Ihre Ölmühle Illingen