



hr1-DOLCE VITA

Julia Naumann

Nuss-Tarte

für eine Tarteform mit ca. 24cm Durchmesser

ZUTATEN

Zutaten Teig:

50g Zucker
100g Butter
200g Mehl
1 Ei

Zutaten Füllung:

2 El Sahne
250g grob gehackte gemischte Nüsse
75g Butter
75g Honig
75g Zucker
2 El Aprikosenmarmelade

ZUBEREITUNG

Mehl, Butter, Zucker und das Ei zu einem Teig kneten. Den Teig ausrollen. Die Tarteform einfetten und mit dem Teig auslegen. Den Teig mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Butter, Honig, Zucker und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. So lange kochen lassen bis die Masse goldbraun ist. Dann die Nüsse unterheben und das Ganze auf den Tarteboden geben und glattstreichen.

Die Tarte bei 180°C für ca. 25 bis 30 Minuten backen.

Wahlweise können der Masse noch Rosinen oder Haferflocken hinzugefügt werden. Das Ganze kann auch in einer eckigen Form gebacken und dann in Riegel geschnitten werden, so dass man Müsliriegel erhält. Diese können dann auch noch in Schokolade getunkt werden.