



hr1-DOLCE VITA

Christian Ruzicka

Apfeltarte mit Nüssen

für 1 runde Form (ca. 26 cm Durchmesser)

ZUTATEN:

Teig:

230 g Vollkornmehl
1 Prise Salz
125 g Butter
1 Eigelb
30 g fester Honig

Butter für die Form

Belag:

6 Äpfel
Saft und abgeriebene Schale von 1
unbehandelten Zitrone
60 ml flüssiger Honig
2 TL Speisestärke
30 g Butter
75 g Walnüsse, wahlweise Macadamianüsse
oder Cashewnüsse

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen. Die Springform mit Butter einfetten. Mehl mit Salz mischen und die Butter in Flöckchen drübergewen. Eigelb und Honig hinzufügen und alles zügig verkneten. Zu einer Kugel rollen, in Folie wickeln und für ca. 30 Minuten kühl stellen.

3 Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Sofort mit 2 TL Zitronensaft und 1 TL abgeriebener Zitronenschale in einem Topf mischen, die Hälfte des Honigs hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze abgedeckt ca. 15 Minuten dünsten. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren, zu den Äpfeln geben und einmal kurz aufwallen lassen. Vom Herd nehmen und mit einem Kartoffelstampfer musig zerkleinern. Vollständig abkühlen lassen.

Den Teig etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen und dabei einen kleinen Rand formen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und ca. 10 Minuten vorbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen

Die restlichen Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden und mit 2 TL Zitronensaft beträufeln. Das Apfelmus auf dem Teig verteilen und die Apfelspalten dachziegelartig darauflegen. Die Butter in einem Topf zerlassen, den restlichen Honig hinzugeben und alles miteinander verrühren. Die Nüsse grob hacken und über die Äpfel streuen und mit der warmen Butter-Honig-Mischung beträufeln.

Auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 30 Minuten backen und auskühlen lassen.



hr1-DOLCE VITA

Serviervorschlag:
Vanille-Eis vollenden den Genuss.

Geschlagene Sahne oder