



## Allgäuer Apfel-Walnuss-Tarte

### ZUTATEN

#### Für den Teig

- 300g Mehl
- 160 g. weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Msp. Vanillemark
- ¼ TL Zitronenschalenabrieb
- 1 Prise Salz

#### Für den Belag

- 300 g Zucker
- 20 g Butter
- 2 mittelgroße Äpfel
- 250 g grob gehackte Walnüsse
- 1 Msp. gemahlene Kardamom
- 1 Msp. Vanillemark
- ¼ TL Zitronenschalenabrieb
- Saft von einer Zitrone
- 125 ml. Sahne
- 1 Eigelb (zum bestreichen)

#### FÜR DIE VERZIERUNG

- 10 g Puderzucker
- 12 halbe Walnüsse





## ZUBEREITUNG

### Mürbeteig

300g Mehl, 160 g. weich Butter, 150 g Zucker, 1 Ei, 1 Msp. Vanillemark, ¼ TL Zitronenschalenabrieb, 1 Prise Salz etwas gemahlene Kardamom, in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und alles zusammen gut durchkneten. Den Teig in Folie einschlagen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen.

- Äpfel waschen, teilen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, je 1 Msp. gemahlene Kardamom und Vanillemark und den Zitronenschalenabrieb untermischen und zur Seite stellen.
- Walnüsse in grobe Stücke hacken und ebenfalls zur Seite stellen.

Dann zweidrittel des Teiges dünn ausrollen und in eine mit Backpapier Springform ausgelegt geben, die Seite der Springform fetten und mit Teig auffüllen- zur Seite stellen.

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.



**Für den Belag** 20g Butter in einem Topf zerlassen 300g Zucker dazugeben und unter ständigem Rühren hellbraun karamellisieren lassen. Die Walnüsse, die Apfelstückchen und die Sahne zugeben und alles aufkochen bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.

Anschließend die Maße auf den Tortenboden verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen und auf den Kuchen geben, den Rand fest andrücken.

Den Kuchen mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel eine Herzform einstechen.

In den vorgeheizten Ofen stellen und ca. 30 Minuten backen.

Anschließend mit Puderzuckern bestreuen und mit den Walnusshälften garnieren.

Tipp: ein Herz aus Backpapier ausschneiden, auf den Kuchen legen und dann den Puderzucker drüberstreuen. Die Walnusshälften mit etwas Marmelade bestreichen, dann halte sie besser.

