

Apfeltarte | Walnuss | Topfen



(26 - 28 cm Durchmesser)

Für den Teig:

100 g Mehl
50 g Butter
50 g gesiebter Staubzucker
50 g geriebene Walnüsse
1 Dotter
1 Prise Salz
½ TL Backpulver
½ TL Zimt
1 – 2 EL Milch

Alle Zutaten rasch verkneten, zu einem Laibchen formen und in Frischhaltefolie einpacken.

Den Teig für ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Tarte wird der Teig dünn ausgerollt und mit der Backform der Boden ausgestochen.

Die Form etwas mit Butter einstreichen.

Den Teig hineinlegen, in Form bringen und mit einer Gabel stupfen.

Den restlichen Teig nochmals zusammen kneten, dünn ausrollen und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Beide Teige werden bei 160 Grad für 6 – 8 Minuten gebacken.

Apfelmasse:

700 g Apfelmus

1 Ei

37 g Vanillepuddingpulver

1 TL Vanillezucker

Alle Zutaten gut verrühren und auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Die Tarte wird bei 140 Grad, ca. 30 Minuten gebacken.

Topfencreme:

250 g Topfen

Saft und Zeste von ½ Orange

Saft und Zeste von ½ Zitrone

1 TL Vanillezucker

1 – 2 EL Honig oder Zucker

Alle Zutaten in einer Schüssel glattrühren, abschmecken und in einen Spritzsack füllen.

Knusprige Walnüsse:

150 g Walnusskerne

1 Eiweiß

1 – 2 EL Kristallzucker

½ TL Zimt

Salz

Das Eiweiß in der Küchenmaschine mit einer Prise Salz anschlagen.

Zucker dazugeben und steif schlagen.

Die Walnüsse unterheben und etwas Zimt dazugeben.

Die Nüsse unterheben und auf einem Blech mit Backpapier verteilen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen und die Nüsse für 10 Minuten backen. Kurz durchrühren, die Temperatur auf 100 Grad verringern und weitere 20 Minuten backen. (Die Nüsse müssen ganz trocken sein)

Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Anrichten:

Die Tarte in gleich große Stücke schneiden.

Die Topfencreme drauf dressieren.

Mit ein paar frischen Apfelscheiben, den Nüssen und dem Keksboden garnieren.