



Menge 1 Tarteform (26 cm Ø)



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## APFEL-WALNUSS-TARTE

Die schönen Seiten des Herbstes eingefangen!



### Zutaten

3 gr.	Äpfel
60 g	weiche Butter
50 g	Walnüsse
130 g	Diamant Brauner Zucker
1 TL	Zimt
3	Eier
100 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

### Zubereitung

1. Äpfel im Ganzen schälen, Kerngehäuse herausstechen und die Äpfel quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Tarteform verstreichen. Walnüsse grob hacken.
2. 80 g braunen Zucker und den Zimt über die Butter streuen. Apfelscheiben nebeneinander darauf legen. Die Löcher in den Äpfeln und die Lücken dazwischen mit Walnüssen füllen.
3. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und 3 EL Wasser cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
4. Eischnee zuletzt unter den Teig heben. Den Teig auf die Äpfel geben und verstreichen.
5. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 30-40 Minuten backen.
6. Die abgekühlte Tarte auf eine Platte stürzen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.