Vanille-Apfeltarte mit Walnüssen

Rezept von Armin Roßmeier

Zutaten (für 12 Stück)

Für den Mürbeteig:
200 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker
1 Eigelb

800 g rote Äpfel (z.B. Gala)
Saft von einer Zitrone
140 ml Schmand
100 ml Agavendicksaft
2 EL Vanillezucker
1 Vanilleschote
1 TL Orangengranulat
1 TL Zitronengranulat
2 EL Zucker (braun)
2 EL gehackte Walnüsse

Zubereitung (circa 40 Minuten)
Mehl, Butter, Zucker und Eigelb zu einem festen Teig verkneten. Den Teig ausrollen und in eine Obstbackform (Durchmesser 28 cm) bis zum Rand auslegen. Den Rand mit einem Messer glatt schneiden und mit einer Gabel mehrmals in den Teigboden stechen.

Von den Äpfeln das Kernhaus entfernen, mit einem Gurkenhobel Blättchen hobeln und diese mit Zitronensaft beträufeln. Schmand mit Agavendicksaft, Vanillezucker, Vanillemark, Orangen- und Zitronengranulat gut verrühren und auf den Teigboden verstreichen. Gehobelte Äpfel darauf verteilen und mit braunem Zucker und gehackten Walnüssen bestreuen.

In einem vorgeheizten Backofen bei 180 Grad circa 35 bis 40 Minuten backen.

Nährwerte pro Stück
288 kcal - 13 g Fett - 3 g Eiweiß - 42 g Kohlenhydrate - 3,5 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch