



Apfel - Walnuss - Tarte

Zutaten:

3 Scheiben	Tiefkühlblätterteig
75 Gramm	Walnüsse
1 Esslöffel	Honig
1	Eiweiß
250 Gramm	Äpfel
	Aprikosenkonfitüre
	Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

1. aufgetaute Blätterteigscheiben aufeinander legen und auf wenig Mehl ausrollen (3mm)
2. auf ein mit Wasser ab gespültes Backblech legen
3. die Nüsse fein hacken, mit Honig vermischen und steif geschlagenes Eiweiß unterheben
4. die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden
5. die Teigplatten mit der Nussmischung bestreichen und mit den Apfelscheiben belegen
6. den Backofen auf 225°C vorheizen
7. die Tartes 15-25 Min. backen
8. die Konfitüre unter ständigem rühren kurz aufkochen und die Tartes sofort nach dem Backen damit bestreichen
9. Wer möchte kann die Tartes mit lauwarmer geschlagener Sahne servieren