



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Apfel-Walnuss-Tartelettes



Zutaten 6-8 Tartelettes

- 150 g Alnatura Walnusskerne
- 180 g Alnatura Buchweizenmehl
- 2 Alnatura Eier
- 125 g weiche Alnatura Süßrahmbutter
- 150 ml Alnatura Ahornsirup Grad A
- 600 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- 350 g Alnatura Speisequark 20 % Fett i. Tr.
- ½ TL Alnatura Bourbonvanille gemahlen

Tipp

Für eine besondere Geschmacksnote können Sie Lavendel-Sahne als Topping reichen. Dafür am Vortag in einem kleinen Topf 200 ml Sahne erhitzen (nicht kochen) und 4 Stängel frischen Lavendel oder 1 TL getrocknete Blüten für 15 min dazugeben. Lavendel durch ein Sieb abseihen und Sahne über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag wie gewohnt aufschlagen und zu den Tartelettes servieren.

Zubereitung: ca. 40 min + ca. 15 min Backzeit + ca. 10 min Abkühlzeit

1. Walnüsse sehr fein mahlen und mit Buchweizenmehl, Eiern, 100 g Butter und 75 ml Ahornsirup zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 min kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die restliche Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Apfelscheiben darin unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze weich dünsten. 50 ml Ahornsirup unterrühren und auskühlen lassen.
3. Backofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig je nach Größe der Tarteletteförmchen in 6 bis 8 Kugeln teilen und in die Förmchen drücken. Tartelettes ca. 15 min backen, dann 5 min in den Förmchen abkühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig erkalten lassen.
4. Quark mit Vanille und restlichem Ahornsirup glatt rühren. Zum Servieren die Quarkmasse auf die Tartelettes verteilen und glatt streichen. Darauf die Äpfel garnieren.