

Nuss-Tarte mit Honig & Zimt



Zutaten:

Mürbteig:

- 200 g Mehl (Typ 405)
- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 60 g Zucker
- 30 g gemahlene Nüsse, (z.B. Mandeln oder Haselnüsse)
- 1 kleines Ei (M)
- 1 Prise Salz



Nussfüllung:

- 200 g Eier (ca. 4 Eier)
- 100 g Honig
- 100 g grob gehackte Nüsse (z.B. Pecannüsse, Walnüsse oder Haselnüsse)
- 50 g Butter
- 50 g Nuss- oder Nougatcreme
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Puddingpulver (oder Stärke)
- Prise Zimt

Extra:

- Nüsse zum Belegen (z.B. Walnüsse, Pecannüsse, Mandeln) der Tarte

Zubereitung

Für den Mürbeteig, die weiche Butter in einer Schüssel mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz 2 Minuten verrühren (Tipp: elektrisches Rührgerät nehmen). Dann das Ei zugeben und verrühren. Zuletzt das Mehl und die gemahlene Nüsse einrühren. Alles zu einem Teig kneten, abdecken und für 1 Stunde kühlen.

Für die Nussfüllung, die Butter schmelzen, dann die Nusscreme und den Honig hinzugeben und alles gut verrühren.

Den Vanillezucker und die Eier in eine Schüssel geben. Mit dem elektrischen Rührgerät 3 Minuten schlagen.

Die Butter-Nusscreme zur Eimischung geben und verrühren.

Zuletzt grob gehackte Nüsse mit 1 EL Puddingpulver und einer Prise Zimt mischen und zur Füllung geben.

Eine Tarteform mit Butter einpinseln. Den Mürbteig auf einer leicht bemehlten Oberfläche dünn ausrollen. Die Tarteform mit dem Mürbteig belegen und einen Teigrand hochziehen. Überstehende Ränder wegschneiden.

Den Ofen auf 170°C (Umluft) vorheizen.

Die Nusscreme in die Tarteform füllen.

Die Tarte bei 170°C im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten goldgelb backen. Hinweis: Nach 15 Minuten Backzeit die Nüsse auf die Oberfläche der Tarte legen. Anschließend die Tarte fertig backen.

Dann Ofen ausschalten und die Tarte darin 20 Minuten nachziehen lassen.

Tipp: Dazu schmeckt geschlagene Sahne oder Creme Fraiche ausgezeichnet. Eingelegte Gaishirtle (kleine Birnen) passen geschmacklich ebenfalls perfekt dazu.