

NUSSTARTE / VOLL NUSS / MÜRBETEIG MIT HONIG-NUSS-BELAG



Die NusstarTE besteht aus einem feinen Mürbeteig mit einem aromatischen Honig-Nussbelag.



Zubereitungszeit
25 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG MÜRBETEIG

Verknete die Butter mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt. Knete das Eigelb kurz mit ein. Füge das Mehl hinzu und knete den Mürbeteig zusammen. Wenn der Teig zu trocken ist, kannst du 1 EL Milch zufügen. Knete ihn mit den Händen kurz zusammen und stelle ihn für 1 Stunde abgedeckt in den Kühlschrank.

Nimm den Teig aus dem Kühlschrank heraus, knete ihn kurz durch und rolle ihn zu einem Kreis mit etwa 30 cm Durchmesser aus. Fette die Tarteform mit Backtrennspray und lege sie mit dem Teig aus. Streiche die Überreste mit einer Palette ab. Aus den Teigresten kannst du Kekse backen. Stich den Teig mit einer Gabel mehrmals ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 15 Minuten vor.

ZUBEREITUNG NUSSBELAG

Verrühre Honig und Butter in einer Pfanne und lass die Zutaten kurz aufkochen. Rühre das Vanilleextrakt und alle Nüsse ein. Verteile den Nussbelag auf dem Mürbeteig und backe ihn im Ofen weitere 20 Minuten. Lass die Tarte komplett erkalten, nimm sie aus der Tarteform heraus und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

MÜRBETEIG:

- 80 g** Zucker
- 160 g** Butter (kalt)
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1** Eigelb
- 240 g** Mehl
- 1 EL** kalte Milch (bei Bedarf)

NUSSBELAG:

- 200 g** Honig
- 100 g** Butter
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 300 g** Nüsse (Haselnüsse, Mandeln, Macadamianüsse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, usw.)
- 50 g** Pekannüsse