

Rezept

Apfeltarte mit Walnüssen

Ein Rezept von Apfeltarte mit Walnüssen, am 28.06.2026

Zutaten

200 g Dinkelmehl (Tye 630)	2 gehäufte EL Vollrohrzucker
Salz	120 g Butter
1,2 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskop oder Gravensteiner)	30 g Walnusskerne

Außerdem

- 1 Tarteform (ca. 25 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 21 g F, 5 g EW, 43 g KH

Zubereitung

1. 175 g Mehl, 1 geh. EL Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen, 100 g Butter in Flöckchen zugeben und alles mit den Fingerspitzen zu Streuseln verarbeiten. 3 EL kaltes Wasser zugießen und den Teig rasch zu einer Kugel formen. Eine Arbeitsfläche mit dem übrigen Mehl (ca. 25 g) bestäuben und den Teig darauf (ca. 3 mm hoch) rund ausrollen. Tarteform samt Rand mit dem Teig auslegen und ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen die Äpfel waschen (oder nach Belieben schälen), vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Den Backofen auf 210° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Ein Drittel der Äpfel klein würfeln und mit 2 EL Wasser in einem Topf zugedeckt bei kleiner Hitze weich kochen. Dann mit einer Gabel zerdrücken und abkühlen lassen.
3. Die Walnusskerne grob hacken. Die restlichen Äpfel in schmale Spalten schneiden. Das Apfelkompott gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Apfelspalten kreisförmig und leicht überlappend darauflegen. Die restliche Butter (20 g) in Flöckchen schneiden und mit den Walnüssen auf den Apfelspalten verteilen. Den Rand der Tarte bei Bedarf vorsichtig auf die Höhe der Füllung hinunterdrücken. Die Tarte mit dem übrigen Zucker (1 geh. EL) bestreuen und in 35-40 Min. im heißen Ofen (unten) goldbraun backen.