REZEPT FÜR NUSS-KARAMELL-TARTE



Für 8-10 Stücke | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

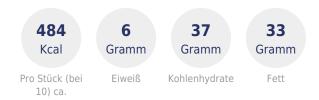
Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 90 g Butter
- 50 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (M)
- 125 g Mehl
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form
- getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken Für den Belag:
- 250 g gemischte Nusskerne
- 150 g SweetFamily Bio-Zucker
- 100 g Butter
- 100 g Schlagsahne
- 50 g getrocknete Cranberrys



ZUBEREITUNG



- 1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten. 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.
- 2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck (ca. 39 x 16 cm) ausrollen. Eine gefettete rechteckige Tarteform mit Hebeboden (35 x 12 cm) damit auslegen und einen Rand formen. Teig mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und getrocknete Hülsenfrüchte einfüllen. Im heißen Ofen 10 Minuten blind vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und Boden weitere 5-7 Minuten hell und knusprig backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 3. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Bio-Zucker mit ca. 4 EL Wasser in der Pfanne schmelzen und goldgelb karamellisieren. Butter zufügen und darin schmelzen. Sahne angießen (Vorsicht, es kann spritzen!) und ca. 1 Minute köcheln, bis sich der Karamell ganz auflöst. In eine Schüssel geben, über ein Eiswasserbad setzen und abkühlen lassen, dabei gelegentlich rühren, bis die Masse dick und etwas heller wird.
- 4. Tarteboden aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Nüsse und Cranberrys unter den Karamell heben und auf dem Tarteboden verteilen. Bis zum Servieren kühl stellen.