

REZEPT FÜR NUSS-KARAMELL-TARTE



NUSS-KARAMELL-TARTE

Schwierigkeitsgrad: normal

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



5489

ZUBEREITUNG

484

Kcal

Pro Stück (bei
10) ca.

6

Gramm

Eiweiß

37

Gramm

Kohlenhydrate

33

Gramm

Fett

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 Heheboden (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.