

Walnuss-Tarte

Zutaten für eine Tarteform mit 24 cm Durchmesser

für den Teig:

300 g Mehl 200 g Butter

150 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

für die Füllung:

220 g Walnuskerne, in Hälften

160 ml Schlagobers

120 ml Wasser

360 g Zucker

60 g Butter



Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl, Zucker, Ei und einer Prise Salz mit der Küchenmaschine oder per Hand rasch zu einem Mürbteig kneten.

Den Teig flach drücken und in eine Frischhaltefolie wickeln. Für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig zwischen zwei Folien auf Formgröße plus einige Zentimeter Zugabe ausrollen. Wir haben entgegen dem Originalrezept eine rechteckige Form verwendet. In die Tarteform einpassen und am Rand andrücken. Mit dem Nudelwalker über den Rand rollen, um den Überstand abzuschneiden. Noch einmal am Rand andrücken, bis der Teig ein kleines Stück über die Form hinausragt. Für 30 Minuten kühl stellen, damit der Teig wieder fest wird.

Das Backrohr auf 220 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Walnüsse auf einem Backblech verteilen, im Ofen 5 Minuten anrösten und in einer separaten Schale beiseite stellen.

In einem kleinen Topf Obers bei mittlerer Temperatur erhitzen. In einem größeren Topf Wasser und Zucker bei mittlerer Temperatur aufwallen lassen, verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Aufkochen lassen, ohne zu rühren. Topf von der Herdplatte nehmen und langsam das heiße Obers zugeben. (Vorsicht, kann anfangs heftig brodeln)

Walnüsse und Butter unterheben und bei sehr schwacher Hitze unter ständigem Rühren 2 Minuten kochen.

Karamellisierte Nüsse auf dem Tarte-Teig verteilen. 2 EL Zucker drüberstreuen. Tarte für 25 Minuten in den Ofen schieben (falls der Rand zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken). Hitze auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2) reduzieren. Weiter backen, bis die Nussfüllung nach ca. 10 - 15 Minuten goldbraun und die Kruste golden ist.

Tarte in der Form 30 - 45 Minuten abkühlen lassen. Lauwarm oder kalt servieren.

Bon appétit!

Das Rezept ist aus „Brunos Kochbuch“ von Martin Walter im Diogenes Verlag