



## Apfel-Walnuss-Tarte aus Kitchen Impossible

- 3 Eier (Größe M)
- 100 Zucker
- 100 g Walnüsse
- 80 Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Mandelöl (ich hab Haselnussöl verwendet)
- 1 Pck. Vanillezucker (oder 1 TL Vanilleextrakt)
- 200 g Äpfel (entspricht 2 Stück)

### Dazu:

- frische geschlagener Rahm oder Double Creme Gruyere
- **22 cm Form Backform**

## Zubereitung

1. Die angegebene Menge ergibt eine Apfel-Walnuss-Tarte aus Kitchen Impossible für eine 22 cm Form bzw. entspricht 6 Stück.
2. Eier, Vanillezucker und Zucker miteinander schaumig schlagen. Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden – ich habe hier einen Apfelschneider verwendet, weil ich gleichmäßige Stücke haben wollte. Das ist aber nicht wichtig fürs Rezept.
3. Die Walnüsse zerkleinern, ich mahle sie dazu in meinem Häcksler, aber nicht zu sehr, damit noch ein paar Stücke zu sehen sind.
4. Dann das Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben, Mandelöl und Vanille hinzugeben und mit einem Löffel verrühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft für 30 bis 35 Minuten backen.
5. Am Besten die Apfel-Walnuss-Tarte noch lauwarm mit frisch geschlagener Rahm oder Double Creme Gruyere servieren und mit etwas Puderzucker bestäuben.