

Apfeltarte mit Walnüssen und Ingwer

by Andreas - Samstag, Juni 29, 2019

<http://mundgericht.de/index.php/apfeltarte-mit-walnuessen-und-ingwer/>



Wie sagte Tim Mälzer so richtig: „Backen ist nicht kochen!“ Und es ist tatsächlich so, wer gern kocht, backt in der Regel nicht so gern. Also ich kann das nur bestätigen. Diese Apfeltarte allerdings ist so einfach und schnell herzustellen, dass da auch backen Spaß macht.

3 Äpfel

1 Bio-Zitrone

1 TL geriebener Ingwer

150 gr. Walnüsse

40 gr. Zucker

50 gr. Mehl

3 Eier

250 ml Milch

Butter

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann das Mehl und die Milch dazugeben und gut verrühren. Die Schale der Zitrone abreiben und mit dem geriebenen Ingwer mischen. Die geschälten, geviertelten und vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Saft der Zitrone begießen. Alles zusammen mit den grob gehackten Walnüssen ebenfalls in die Teigmasse geben.

Eine Tarteform ausbuttern und die Masse darin verteilen. Im Backofen bei 180 Grad 40 Minuten backen.

Weitere Empfehlungen:

Quittenkuchen

Nachdem ich den Quittenreigen mit eröffnet habe, hat Achim seine verführerischen vorgestellt....

Olivenbrot mit getrockneten Tomaten

Ich habe in meiner Wohngegend eine Vielzahl von Backstuben, die nicht nur Fabrikware aufbacken, ...

Amerikanische Pancakes

Ahornsirup kommt bei uns eher selten zum Einsatz. In Amerika ist das ganz anders. Da gehören zu...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station