

Eat, letters and deco

NUSS-HOLLÄNDERTARTE DE LUXE

Für 6 Personen

Runde Backform mit hohem Rand, 20 cm Ø

♥ Für Nussliebhaber / delikat / mittelschwer

Zubereitungszeit: 40 min

Backzeit: 40 min

Zutaten:

Teig

300 gr Mehl

75 gr Zucker

1 Prise Salz

2 EL Milch

1 Ei

125 gr Butter, kalt, in Flöckchen

Füllung

1 EL Heidelbeer-oder Kirschkonfitüre

3 Eigelbe

1 EL heisses Wasser

100 gr Zucker

etwas Vanillepaste

100 gr geschälte, weisse Mandeln

75 gr Butter, flüssig

3 EL Mehl

3 Eiweisse, steif geschlagen

1 Msp Backpulver

Belag

300 gr Nussmischung,

zb. Hasel-Baum-und Cashewnüsse, Mandeln

2 EL Caramel au Sale

2 EL Milch



Zubereitung:

1. Die Backform einfetten und bemehlen. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät kurz vermischen und mit den Händen die krümmelige Masse zusammenfügen.
2. Mit dem Teig die Form auskleiden. Das geht am besten mit einem Stößel oder den Händen. Den Teig am Rand etwa 10 cm hochziehen.
3. Nun den Boden einstechen und mit der Konfitüre bestreichen. Für 1 Std in den Kühlschrank geben.
4. Für die Füllung; die Eigelbe, das Wasser und den Zucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Die Vanillepaste, das Backpulver und die Mandeln zugeben und vermischen. Jetzt die Mandeln und die flüssige Butter unterziehen. Am Schluss das geschlagene Eiweiss vorsichtig unter die Masse heben.
5. Die Masse auf den Teigboden geben und im Ofen bei 160 Grad Umluft / 40 min auf der 2. unterster Rille, backen.
6. Nach dem Backen den Kuchen auf ein Gitter stellen. In einer Pfanne die Nüsse mit dem Caramel au Sale und der Milch kurz erwärmen und leicht abgekühlt auf die Oberfläche der Tarte geben und alles schön auskühlen lassen. Dann von der Form lösen.

7. Die Nuss-Holländertarte im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Genuss 15 min Zimmertemperatur annehmen lassen.

Ein Kuchen zum Brillieren...er ist so delikats und edel, ausserdem hält er sich im Kühlschrank 4-5 Tage frisch.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.

Eine Rezept-Kreation von Belinda Kern