



Mandel-Nuss-Tarte

mit Salzkaramell und Joghurt



ca. 1h



2 Personen

Diese traumhafte Tarte hat alles, was das Naschkatzenherz begehrt: Sie ist süß, sie ist salzig, sie ist knusprig, sie ist cremig ... und das Ganze ist zudem noch relativ einfach gemacht. Zuerst wird der Salzkaramell im Topf angerührt und dann werden die Mandeln, die Walnüsse und die Kürbiskerne angeröstet. Zugleich wird der Boden im Ofen vorgebacken. Schnell noch alles kombiniert - schön abkühlen lassen und voilà!

- 200g Zucker
- 200ml Schlagsahne ⁷
- 100g Walnusskerne ¹⁵
- 100g blanchierte Mandeln ¹⁵
- 50g Kürbiskerne
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Becher Joghurt ⁷

- 40g Butter ⁷
- Salz

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- runde Quicheform (ca. 20cm Ø)
- Backgewicht (Reis oder Hülsenfrüchte)
- mittelgroßer Topf
- Küchenwaage
- Messbecher

Für den Karamell am besten einen Topf mit dickem Boden verwenden. // Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1065kcal, Fett 72.8g,
Kohlenhydrate 80.0g, Eiweiß 19.0g



1. Zucker schmelzen

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf den **Zucker** mit 50ml Wasser und 1/2TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze ohne Rühren erwärmen. **Vorsicht**, der **Karamell** wird sehr heiß! Wenn die Mischung zum Kochen kommt, die Hitze etwas reduzieren und den Topf leicht schwenken, um den **Karamell** gleichmäßig zu verteilen und zu verhindern, dass er verbrennt.



4. Teig auslegen

Eine runde Quicheform (ca. 20cm Ø) mit Butter oder Pflanzenöl einfetten. Das Backpapier abziehen, den **Teig** über die Quicheform legen und an die Ränder drücken. Den **überschüssigen Teig** abtrennen und zum Ausbessern der Stellen, an denen der **Teig** nicht den gesamten Rand bedeckt, verwenden.



2. Karamell fertigstellen

Den Topf vom Herd nehmen, sobald der **Karamell** goldbraun wird. Mit **100ml Sahne** ablöschen und vorsichtig verrühren. Den erhärteten **Karamell** bei mittlerer Hitze erwärmen, bis er flüssig wird und Blasen schlägt, dann wieder vom Herd nehmen und 40g Butter einrühren. Zum Auskühlen beiseitestellen.



5. Backgewicht einfüllen

Mit einer Gabel Löcher in den Boden und die Seiten des **Teiges** stechen. Das Backpapier über den **Teig** legen. Ggf. mehr Backpapier verwenden, sodass der gesamte **Teig** bedeckt ist. Die Quicheform mit dem Backgewicht befüllen. **Tipp:** Die Ränder mit dem Backgewicht stabilisieren, damit sie beim Backen nicht zusammenfallen.



3. Nüsse anrösten

Die **Walnüsse**, die **Mandeln** und die **Kürbiskerne** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen in 7-12Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen. Die Ofentemperatur auf 220°C (200°C Umluft) erhöhen.



6. Tarte backen

Die **Tarte** im Ofen 12-14Min. backen, bis die Ränder leicht bräunen. Aus dem Ofen nehmen und das Backpapier samt Backgewicht entfernen. Die **Tarte** 2-5Min. weiterbacken, bis der **Teig** am Boden trocken ist. Die **Nüsse** und die **Kürbiskerne** darauf verteilen, mit dem **Karamell** übergießen und die **Tarte** in 8-11Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen und mit dem **Joghurt** servieren.