



Nussknacker Tarte

Backofen: 180° C
Backzeit: ca. 45 min
Zubehör: runde Ofenhexe

Zutaten:

100 g Macadamianüsse
100 g Walnusskerne
100 g Mandelkerne (ohne Haut)
250 g Zartbitterschokolade
150 g weiche Butter
200 g Dinkelmehl Typ 630
180 g Zucker
1 EL Vanillezucker
Prise Salz
3 Eier

2 EL brauner Zucker
ca. 7 TL Sauerkirschkonfitüre

Zubereitung:

Backofen vorheizen.
Runde Ofenhexe leicht fetten.

Nüsse und Mandeln im Thermomix 3 sek / Stufe 5 grob zerkleinern und in die kleine Nixe umfüllen.

Schokolade in Stückchen und Butter in den Mixtopf geben und 3 min / 55° C / Stufe 1 schmelzen.
Anschließend ein paar Minuten abkühlen lassen.

Eier zur Schokoladenbutter geben und 10 sek / Stufe 3 kurz verrühren.

Mehl, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz zufügen und 20 sek / Stufe 3 zu einem glatten Teig verrühren.

Teig in die vorbereitete runde Ofenhexe geben und mit dem kleinen Streicher gleichmäßig glatt streichen.

Nüsse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und vorsichtig etwas andrücken.

Mit braunem Zucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene 20 min vorbacken.

Kurz herausnehmen, Sauerkirschkonfitüre in Klecksen auf den Nüssen verteilen und ca. 25 min fertig backen.

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stellen und auskühlen lassen.



