



**ORF** extra

## Waldhonig-Walnuss-Tarte

### Zutaten für 1 Tarte (26cm Durchmesser)

#### Teig:

100 g Mehl  
50 g kalte Butter, kleine Stücke  
1 Ei  
10 g Waldhonig  
10 g frische Hefe, fein zerkrümelt  
½ TL Salz

#### Belag

60 g Walnüsse, grob gehackt  
60 g Waldhonig  
30 g Sahne  
1 Eigelb  
40 g Butter, kleine Stücke

### Zubereitung

1. Für den TEIG Mehl, Butter, Ei, Waldhonig, Hefe und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts, einem Rührlöffel oder mit den Händen zu einem geschmeidigen, glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt im Kühlschrank 1½ Stunden ruhen lassen.
2. Springform mit Backpapier auslegen. Teig nochmals kurz durchkneten, dünn ausrollen und in die Springform legen. Dabei mit den Händen am Rand einen kleinen Wulst formen. Teig nochmals 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Für den BELAG Walnüsse auf dem Teig verteilen und den Honig darübergießen. Sahne und Eigelb glattrühren und auf dem Tarteboden verteilen.
4. Die Tarte mit Butterflöckchen belegen, im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) 25–30 Minuten knusprig goldbraun backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Quelle: **Honig: Das Kochbuch**. Eva Derndorfer, Elisabeth Fischer. 240 Seiten. Brandstätter Verlag.  
ISBN: 978-3-7106-0150-7