

APFELTARTE

Zutaten:

7 getrocknete Datteln
2 foodloose Nussriegel Poesie
Amelie
1 Prise Zimt
½ Vanilleschote oder gemahlene
Vanille
140g gemahlene Mandeln
2 Äpfel
Saft einer halben Zitrone
Etwas Wasser

Zubereitung:

- 1.** Vier Datteln in einer starken Küchenmaschine zerkleinern. Die Poesie Amelie-Riegel klein brechen und kurz in der Küchenmaschine mit häckseln. Die Dattelmasse mit dem Zimt, der Vanille und den Mandeln zu einer Art Teig verkneten. Sollte dieser zu bröselig sein kann etwas Wasser zugeben werden.
- 2.** Den Teig in eine Springform geben, am Boden festdrücken und für ca. 2 Stunden in den Gefrierschrank geben.
- 3.** Die Äpfel (wenn gewünscht) schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft marinieren.
- 4.** Für den Dattelkaramell die restlichen Datteln mit etwas Wasser pürieren, sodass eine dickflüssige Sauce entsteht.
- 5.** Die Springform aus dem Gefrierschrank nehmen und den Dattelkaramell darauf streichen. Anschließend die dünnen Apfelscheiben fächerartig auf dem Boden der Tarte verteilen.
- 6.** Wenn gewünscht, kann die Tarte vor dem Servieren noch mit Vanille, Zimt und gehackten Mandeln bestreut werden.

