

# Apfel-Walnuss-Tarte (basisch)

## Aus der Quiche- und Tarteform

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 20 Min



## So wird's gemacht:

Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Bananen in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 4 zerkleinern.

Mandeln, Kokosflocken, Natron, Zitronensaft, Mark einer Vanilleschote, Zimt und Kokosöl in den Mixtopf geben und 30 Sek/Stufe 4 vermischen.

Teig in die leicht gefettete Tarte-Form geben, verteilen und am Rand etwas hoch drücken.

Äpfel schälen, halbieren, mit dem Zimt in den Mixtopf geben, 3 Sek/Stufe 5 zerkleinern und auf dem Teig verteilen.

Walnüsse in den Mixtopf geben, 3 Sek/Stufe 5 zerkleinern und auf den Äpfeln verteilen.

Apfel-Walnuss-Tarte 40 Min im vorgeheizten Backofen backen, abkühlen lassen, Kokosflocken darauf verteilen und servieren.

## ZUTATEN:

- 2 Bananen
- 200 g gemahlene Mandeln
- 75 g Kokosflocken
- 1 TL Natron
- 10 g Zitronensaft
- Mark einer Vanilleschote
- 1 TL Zimt
- 10 g Kokosöl
- 2 Äpfel
- etwas Zimt
- 50 g Walnüsse
- 2 EL Kokosraspel

Gutes Gelingen, Deine Melli