

# Printentarte

## Zutaten

450 g Blätterteig  
100 g Aachener Kräuterprinten  
1 großer Apfel  
3 EL Walnüsse, kleingehackt  
2 EL Mandeln (Stifte)  
5 Eier  
50 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker  
2 EL Zucker  
50 ml Sahne  
Butter für die Form  
Puderzucker  
Zimt

## Zubereitung

Eine Pieform (Tarteform) ausbuttern und mit dem Blätterteig auslegen, den Rand hocharbeiten. Kräuterprinten in kleine Würfel schneiden. Apfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Printenwürfel, Äpfel und Nüsse auf dem Teig verteilen. Eier, Mehl, Sahne, Zucker und Vanillezucker verrühren und über die Tarte geben.

Bei 180 Grad im Backofen ca. 35 min. backen.

Noch warm mit Zimt bestreuen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.  
Dazu passt gut Vanilleeis.

Bon appétit!