

Apfel - Frischkäse - Tarte mit Ahornsirup

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte, Käse

Zutaten für: 12 Stücke

250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver (Messerspitze)
150	Gramm	Butter
70	Gramm	Zucker
1		Ei (I)
3		Eier (II)
800	Gramm	Äpfel
300	Gramm	Sahne-Frischkäse
100	ml	Milch
1		Zitrone (unbehandelt)
50	Gramm	Honig
1	Pack.	Vanillezucker
50	Gramm	Gehobelte Mandeln
4	Essl.	Ahornsirup

Anleitung:

Mehl, Backpulver, Butter, Zucker und Ei (I) schnell zu einem Mürbeteig verkneten und 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Eine Springform mit dem Teig auslegen. Äpfel schälen, in Spalten schneiden und auf dem Boden verteilen. Sahne, Milch, abgeriebene Zitronenschale, Honig, Vanillezucker und Eier (II) verrühren und über die Äpfel gießen.

Mit Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E: 200°C/U: 170°C)

45-50 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Ahornsirup übergießen.

:Pro Stück 1646 kj/393 kcal:

:9g Eiweiß:

:37g Kohlenhydrate:

:24g Fett: