



Joghurt-Apfel-Tarte

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 15 Min.

1 ausgewallter Blätterteig
(ca. 25×42 cm)

3 Esslöffel Zucker

5 Esslöffel Mandelblättchen

5 Äpfel (z. B. Braeburn),
geschält, in Schnitzen

3 Esslöffel Zucker

1 Zitrone, nur ½ Saft

1. Teig mit Zucker bestreuen, mit dem Wallholz einwallen, mit der Gabel dicht einstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Mandelblättchen darauf verteilen. Teigecken verdrehen (siehe «Gewusst wie»).

2. Apfelschnitze mit Zucker und Zitronensaft mischen, auf ein zweites mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: Den Teig ca. 15 Min. in der oberen, die Äpfel in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens (Heissluft). Beide Bleche herausnehmen, Teig auf einem Gitter auskühlen.

Creme

180 g Crème fraîche

180 g Joghurt nature

3 Esslöffel Puderzucker

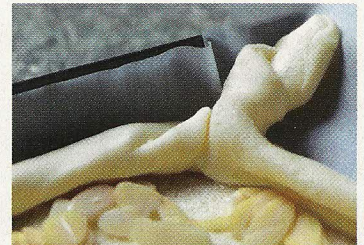
1 Vanillestängel, längs
aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, kühl stellen.

Servieren: Creme auf Teig verstreichen, Äpfel darauf verteilen, sofort servieren.

Lässt sich vorbereiten: Teig, Äpfel und Creme 1 Tag im voraus zubereiten und separat kühl stellen. Vor dem Servieren anrichten.

Pro Stück (%): 21 g Fett, 5 g Eiweiss,
40 g Kohlenhydrate, 1546 kJ (370 kcal)



Gewusst wie: Teigecken verdrehen, damit rundum ein leicht aufstehender Rand entsteht.

Geriebener Apfelkuchen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Ziehen lassen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 55 Min.

Für eine Springform von ca. 26 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet und bemehlt

1 kg rotschalige Äpfel
(z. B. Elstar), grob gerieben

50 g Zucker

2 Päckli Vanillezucker

4 Esslöffel Doppelrahm

3 Eier

1 Esslöffel Maizena

3 Esslöffel Rum, nach
Belieben

1. Äpfel mit Zucker und Vanillezucker mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. Flüssigkeit abgießen, Äpfel beiseite stellen.

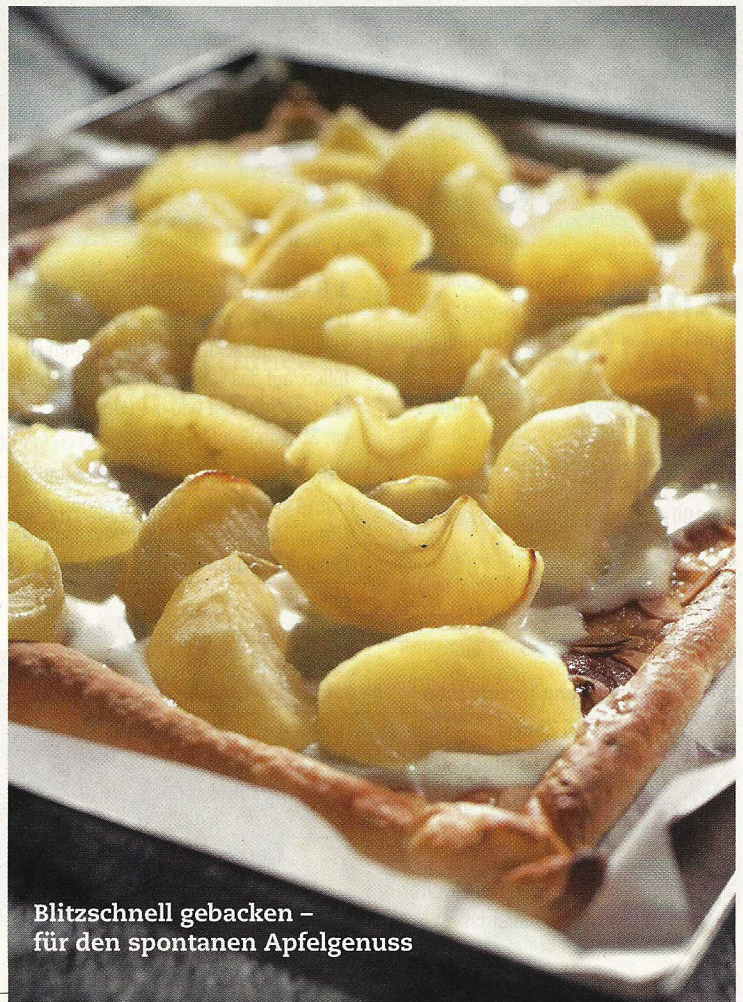
2. Rahm, Eier und Maizena in einer grossen Schüssel gut verrühren, Äpfel begeben, mischen, in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

Backen: ca. 55 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen. Den warmen Kuchen mit dem Rum beträufeln. Etwas abkühlen, erst aus der Form nehmen, wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Haltbarkeit: Schmeckt frisch am besten.

Dazu passt: Schlagrahm.

Pro Stück (%): 6 g Fett, 3 g Eiweiss,
21 g Kohlenhydrate, 679 kJ (163 kcal)



**Blitzschnell gebacken –
für den spontanen Apfelgenuss**