

Rezept

Apfeltarte mit Buchweizenmehl

Ein Rezept von Apfeltarte mit Buchweizenmehl, am 17.04.2024

Zutaten

125 g Buchweizenmehl	Salz
145 g kalte Butter	125 g Magerquark
5 mittelgroße Äpfel (z. B. Elstar, ca. 500 g)	3 EL Apfelgelee
40 g Zucker	

Außerdem

Buchweizenmehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform (30 cm Ø; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal, 12 g F, 3 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Tarteform fetten. Buchweizenmehl mit 1 Prise Salz auf die Arbeitsfläche geben. 125 g Butter mit einem Messer in hauchdünne Späne schneiden und mit dem Mehl vermischen. Den Quark dazugeben. Alles zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in die Form legen, dabei einen 1 cm hohen Rand formen. 20 Minuten kalt stellen.
2. Die Äpfel waschen, schälen und vierteln. Die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in schmale gleichmäßige Spalten schneiden. 2 EL Apfelgelee glatt rühren und auf dem Teigboden verteilen. Die Äpfel dachziegelartig darauflegen. Die übrige Butter mit Zucker und übrigem Gelee unter Rühren erhitzen. Die Mischung gleichmäßig auf den Apfelspalten verteilen. Die Tarte im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen, bis sie goldbraun ist.