

Rezept

# Apfeltarte mit Ziegenfrischkäse

Ein Rezept von Apfeltarte mit Ziegenfrischkäse, am 30.09.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	Salz
<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>1</b> Ei
<b>800 g</b> säuerliche Äpfel	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>150 g</b> Crème fraîche oder cremige saure Sahne	<b>1</b> Ei
<b>60 g</b> Zucker	<b>150 g</b> Ziegenfrischkäse
<b>40 g</b> Pinienkerne	<b>1 EL</b> flüssiger Honig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform von 30 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 580 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1 Prise Salz, dem Vanillezucker und der Zitronenschale mischen. Butter in kleine Würfel schneiden, mit dem Ei und 1-2 EL eiskaltem Wasser dazugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten.
2. Teig zu einer Kugel formen, zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie rund in Größe der Form ausrollen. Die Form damit auslegen, dabei einen 2-3 cm hohen Rand formen. Die Form 1 Std. kalt stellen.
3. Inzwischen die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dickere Schnitze schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen. Crème fraîche mit Ei und Zucker gründlich verrühren. Den Backofen auf 180° vorheizen.
4. Den Teig mit den Äpfeln belegen. Mit der Creme begießen und mit Ziegenkäse in kleinen Stücken belegen. Mit den Pinienkernen bestreuen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen, bis die Äpfel weich sind und der Käse schön gebräunt ist. Tarte lauwarm oder ganz abkühlen lassen und vor dem Servieren mit dem Honig beträufeln.