

Apfeltarte mit Quark

Für 12 Stücke

Zutaten

Mürbeteig:

200 g Mehl
150 g kalte Butter
70 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb (Kl. M/L)
Mehl zum Bearbeiten

Belag:

500 g Magerquark
1 Zitrone (Schale & 3 EL Saft)
4 Zwiebäcke
120 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
4 Eigelb (Kl. M/L)
40 g Speisestärke
100 g Butter
1 Prise Salz
650 g Äpfel (säuerlich z.B. Boskop)
40 g Zucker
1 TL Zimt

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden, plus Backzeit 55-60 Minuten (bei 200°C)

1. Den Magerquark für den Belag in einem Sieb 3–4 Stunden abtropfen lassen (evtl. über Nacht im Kühlschrank).
2. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Die Butter grob würfeln und mit Zucker und Salz auf dem Mehtrand verteilen. Das Eigelb mit 2 EL Eiswasser in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Teig kurz durchkneten und zu einer Platte von etwas mehr als 30 cm Durchmesser ausrollen und über der Kuchenrolle wickeln und in die Tarteform (Ø 30 cm) legen - oder den Teig in der Form auseinander drücken und einen Rand in Höhe der Tarteform arbeiten. Mit dem Teigroller glätten und mehrmals mit der Gabel einstechen.
4. Für den Belag die Zwiebäcke in der Moulinette fein mahlen oder in einem Gefrierbeutel mit der Kuchenrolle fein zerkrümeln. Abgetropften Quark, Zucker Eigelb, Speisestärke und Butter mit dem Handrührer oder der Küchenmaschine zu einer glatten Masse verrühren. 3 EL Zitronensaft, die Zitronenschale und Salz unterrühren. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten von ca. 1 cm schneiden.
5. Die Zwiebackbrösel auf den Tarteboden streuen. Die Quarkmasse mit einer nassen Palette gleichmäßig darauf streichen. Die Apfelspalten kreisförmig drauflegen und etwas eindrücken. Die Tarte auf dem Boden, oder der untersten Schiene, des auf 200°C vorgeheizten Backofens setzen und 20 Minuten backen. Dann auf der 1. Einschubleiste von unten weitere 35-40 Minuten backen.
6. Tarte in der Form auf ein Kuchen Gitter stellen. Zucker und Zimt mischen und auf die Tarte streuen. Vor dem Anschneiden auskühlen lassen.

Teig kann notfalls auch ohne Kühlzeit verarbeitet werden