

Apfel- Käse- Tarte



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Teig:

- 250 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 130 g LANDFEIN Butter (kalt)
- 80 ml Wasser (eiskalt)
- 3 EL LANDFEIN Milch
- ½ TL Salz

Füllung:

- 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 2 RIVER VALLEY Äpfel
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 1 Becher LANDFEIN Saure Sahne
- ¼ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- 150 g LECKERROM Emmentaler
- 2 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 2 EL Senf
- 1 EL BIO SONNE Zitronensaft
- 1 TL BIO SONNE Honig
- 1 Prise COOK! Kümmel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig alle Zutaten miteinander zügig zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen – danach in Folie gewickelt im Kühlschrank für eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Im Anschluss die Äpfel in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft marinieren – die Zwiebel fein würfeln.
3. Außerdem den Emmentaler grob raspeln, den Schnittlauch fein hacken und alles zusammen mit den übrigen Zutaten für die Füllung vermischen.
4. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.
5. Währenddessen eine Backform einfetten und den Teig auf einer bemehlten

Arbeitsfläche ausrollen - die Form damit auslegen und die Ränder fest andrücken.

6. Anschließend den Boden mit einer Gabel löchern und die Füllung hineingießen - dann die Äpfel darüber verteilen.

7. Die Tarte für 25 – 30 Minuten goldbraun backen – vor dem An-schnitt kurz abkühlen lassen.

