



Apfel-Tarte-Tatin mit Quarkcreme

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	190 g
Puderzucker	50 g
Salz	
Vanillinzucker	24 g
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	280 g
Äpfel, rot	800 g
Aprikosenkonfitüre	200 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Schlagsahne	75 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlere Pfanne, Tarteform, Handrührgerät mit Schneebesens, Handrührgerät mit Knethaken

1. In einer Schüssel 150 g weiche Butter, Puderzucker, Salz, 8 g Vanillinzucker, Ei und Mehl mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem homogenen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Stunde kühl stellen.
2. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Tarteform (ca. 28 cm Ø) mit Butter fetten. Äpfel waschen, schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in Spalten schneiden.
3. In einer Pfanne restliche Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und Apfelspalten ca. 2 Min. braten. 150 g Konfitüre in die Pfanne geben und ca. 2 Min. schmelzen lassen. Apfelspalten mit einer Schaumkelle herausheben und in die Tarteform geben. Konfitüre ca. 1–2 Min. in der Pfanne bei mittlerer Stufe karamellisieren lassen, dann gleichmäßig über den Apfelspalten verteilen.
4. Mübeteig auf einer bemehlten Oberfläche rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Teigplatte auf die Äpfel geben, am Rand evtl. falten, gut andrücken. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Tarte herausnehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen.
5. Inzwischen in einer Schüssel Quark mit übriger Konfitüre und Vanillinzucker glatt rühren. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesens steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
6. Tarte mithilfe einer Tortenplatte vorsichtig aus der Form stürzen und warm mit der Quarkcreme servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Für die Tarte Tatin ist keine Springform geeignet, daraus würde der Karamell austreten. Geeigneter ist eine geschlossene Tarte- oder Quicheform.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	999 kcal
Kohlenhydrate	136 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	45 g