

Apfel-Eierlikör-Tarte mit Zimtstreuseln

Zutaten

für den Mürbeteig:

250 g Mehl Typ 405

100 g weiche Butter

50 g Puderzucker

1 Ei

1 Tartebackform

1 TL Zimt (für die Streusel)

für die Füllung:

240 g Magerquark

5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 EL Sahne

1 EL Zitronensaft

1 Ei

50 g Puderzucker

40 g Speisestärke

1 Pkg Vanillezucker (z.B. Alnatura)

3 rote Äpfel

für das Topping:

2 EL kernlose Himbeer-Konfitüre

5 g Marzipan-Rohmasse

2 EL Wasser

Zubereitung

Zunächst werden die Zutaten für den Mürbeteig mit einem Rührgerät verknetet. Sobald der Teig anfängt kleine Streuselchen zu bilden, eine handvoll Streuselchen beiseite legen und mit dem Zimt mischen. Den Teig dann für mindestens eine Stunde in Alufolie gewickelt im Kühlschrank lagern.

Für den Guß zunächst den Magerquark mit dem Zitronensaft, der Sahne, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, dem Puderzucker sowie dem Ei gut verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Speisestärke und den Vanillezucker zufügen und verrühren.

Nun den Teig in die Tarteform drücken und am Rand hochziehen. Die Form muss nicht geölt werden, weil der Mürbeteig genug Fett enthält. Den Quarkguß einfüllen. Drei ungeschälte rote Äpfel entkernen, so dass der Apfel ganz bleibt und dann quer in hauchdünne Scheiben schneiden (so dass mittig ein Loch ist). Die Apfelscheiben auf der Tarte verteilen.

Konfitüre mit Marzipan und Wasser in einen kleinen Topf geben und erhitzen und die Apfelscheiben mit dem flüssigen Guß bestreichen. Zum Schluß die Zimtstreusel darauf verteilen.

Die Tarte in den vorgeheizten Backofen schieben und 40 Min. bei ca. 160 °C Heißluft backen.



[Link zum Rezept: Apfel-Eierlikör-Tarte mit Zimtstreuseln](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Apfel-Eierlikör-Tarte mit Zimtstreuseln

Leser-Tipp

Schmeckt auch wunderbar mit anderen Früchten.

[Link zum Rezept: Apfel-Eierlikör-Tarte mit Zimtstreuseln](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de