



Schnelle Käse-Apfel-Tarte mit Mohn



- Schwierigkeitsgrad: leicht
- Zubereitungszeit: 105 Minuten

Zutaten (für 3 Personen)

- 3x200 g Der Sahnige
- 1 Packung frischer Butterblätterteig (ca. 270g und 42x24cm, aus dem Kühlregal)
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 3 EL Speisestärke
- 100 g Mohn-Back (fertige Backfüllung)
- 2 rote Äpfel (à ca. 200g)
- 1 TL Puderzucker

Zubereitung

Blätterteig 5-10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, entrollen und eine Tarte-Form (26 cm Ø) damit auslegen. Teig dafür in Stücke schneiden. Überstehende Ränder nach innen umklappen und an den Formrand drücken (Form nicht einfetten).

1 Ei trennen, Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen, Eiweiß beiseite stellen. Teigrand mit der Eigelb-Mischung bepinseln. Übrige Eier trennen. 4 Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelbe, Exquisa Frischkäse Der Sahnige Natur, 100 g Zucker, Stärke und Mohn-Back verrühren. Eischnee in 2 Portionen unter die Käsemasse heben. Käsemasse auf den Blätterteigboden in die Form geben.

Äpfel waschen und in dünne Spalten schneiden. Apfelspalten fächerförmig von außen nach innen auf die Tarte legen, mit 1 EL Zucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) 30-35 Minuten backen. Ofen ausschalten, einen Spaltbreit öffnen und Tarte darin auskühlen lassen. Tarte mit Puderzucker bestäuben und anrichten.

Tipp: Für einen besonders knusprigen Boden diesen in der Tarte-Form auf der unteren Schiene des vorgeheizten Backofens zunächst ca. 12 Minuten vorbacken. Erst anschließend die Käsemasse einfüllen und wie oben beschrieben fertigbacken (Temperatur zum Fertigbacken reduzieren: E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C).

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.



Der Sahnige