

APFEL-TOPFEN-TART

Zutaten

65 g Dinkelvollkornmehl
65 g Dinkelweißmehl
1 Ei
60 g Magertopfen
Prise Salz
2 Äpfel
125 g Magertopfen
¼ TL Zimt
1 TL Honig



Zubereitung:

1. Für den Teig Mehle, Ei, Salz und Magertopfen zu einem kompakten Teig verkneten und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. Für die Füllung Topfen mit Zimt und Honig verrühren, die Äpfel entkernen und in dünne Fächer schneiden.
3. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und eine befettete Obstbodenform oder Tortenform damit auskleiden. Die Topfen-Honig-Zimt-Creme darauf gleichmäßig verstreichen und darüber die Äpfel schön auflegen.
5. Die Tarte im Ofen ca. 25 Minuten backen.