



# Apfel-Streusel-Tarte

Zutaten für 1 Tarte | 35 x 11 cm

## Mürbeteig

Weissmehl	150 g
Butter   kalt	90 g
Kristallzucker	60 g
Vanillesamen	1 Prise
Vollei   Ei verquirlt	20 g
Salz	1 Prise

## Streusel

Butter   weich	70 g
Kristallzucker	50 g
Weizenstärke	20 g
Weissmehl	60 g
Vanillesamen	2 Prisen
Salz	2 Prisen

## Füllung

Butter   weich	45 g
Kristallzucker	45 g
Vollei   Ei verquirlt	35 g
Vollmilch	10 g
Naturjoghurt	30 g
Weissmehl	100 g
Backpulver	4 g
Äpfel	200 g (ca. 2 Stk.)

## Zubereitung:

**1.** Gib das Mehl zusammen mit der kalten Butter in eine Schüssel. Jetzt musst Du die Zutaten mit Deinen Händen zu einer krümeligen Masse verreiben. Sobald das erreicht ist, kannst Du das Vollei und die restlichen Zutaten dazugeben und alles vermischen. Vermische alles zusammen in der Schüssel, bis sich eine Art Teig formt und gib diesen dann auf Deine Arbeitsfläche. Knete jetzt alles zu einem geschmeidigen Teig aus. Anschliessend den Teig etwas flach drücken und in Frischhaltefolie wickeln. Der Mürbeteig muss jetzt für mindestens eine halbe Stunde kühl stellen, bevor Du ihn ausrollen kannst.

**2.** Für die Streusel musst Du die weiche Butter mit dem Kristallzucker verrühren und dann die restlichen Zutaten hinzufügen. Knete alles zu einem Teig zusammen und zerbröse diesen dann wieder leicht. Gib die Brösel für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank. Du kannst das Zerbröseln aber auch erst nach dem Kühlen machen, wenn Dir das leichter fallen sollte.

**3.** Für die Füllung musst Du die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Dann wird das Vollei, die Milch und der Naturjoghurt eingerührt. Sobald eine homogene Masse entstanden ist, kommt das Mehl sowie das Backpulver hinzu und wird kurz eingerührt, bis sich alles verbunden hat. Die Äpfel benötigst Du im nächsten Schritt.



Menge:	1 Tarte   35 x 11 cm
Backzeit:	ca. 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	5 Tage

#### 4. Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor.

Ganz wichtig: Form mit Butter einfetten und dann mit Mehl auspudern. Achte darauf, dass Du wirklich in alle Rillen der Form kommst, damit diese wirklich gut gefettet und gemehlt ist. Wäre ja schade, falls die fertige Kreation am Ende irgendwo hängen bleiben sollte. Nimm dann den gekühlten Mürbeteig aus dem Kühlschrank, gib etwas Mehl auf Deine Arbeitsfläche und rolle den Teig länglich auf eine Dicke von 3 mm aus. Dafür nimmst Du am besten unsere Ausrollhölzer zu Hilfe.

Gib etwas Mehl auf die Oberfläche des Teiges und rolle ihn auf einen grossen Silikonausrollstab locker auf. Rolle den Teig dann wieder vorsichtig über der Form ab. Drücke den Teig mit Deinen Fingern in jede Rille der Tarteform, damit dieser die Form annimmt und haften bleibt. Schneide dann den überschüssigen Teig mithilfe eines kleinen geraden Messers ab.

5. Verstreiche jetzt die vorbereitete Füllung schön gleichmässig auf dem Mürbeteigboden und schneide die Äpfel in kleine Stückchen. Anschliessend kommen die klein geschnittenen Äpfel auf die Füllung und werden leicht angedrückt. Zum Schluss noch die vorbereiteten Streusel über die Tarte geben.

Die Tarte kommt nun für ca. 20 Minuten in den auf 180 °C Umluft vorgeheizten Backofen. Nach der Backzeit musst Du die Tarte einmal wenden und für weitere 20 bis 25 Minuten ausbacken.

Die fertige Tarte aus dem Backofen nehmen und mit süssesem Puderschnee bestauben.