

Apfeltarte (12-14 Portionen)

Mürbteig

- 250 g Dinkelmehl
- 125 g Diätmargarine (Becel)
- 60 g Staubzucker
- 5 g Backpulver (1 gehäufter TL)

Vanillecreme

- 200ml Magermilch
- 200g Magertopfen
- 10g Vanillecremepulver
- 100g Rohrzucker



sonstige Zutaten:

- 3-4 Äpfel (ca. 400 g Rohgewicht, bzw. 250 g geschält und entkernt)
- Saft einer halben Zitrone

- 6g Tortengelee
- 100ml Apfelkompottsaft
- 30ml Calvados oder Apfelbrand

Zubereitung

Für den Mürbteig Mehl mahlen, mit Backpulver und evtl. einer Prise Salz mischen und die kalte Diätmargarine in kleinen Stücken mit dem Mehl verbröseln und alles rasch zusammenkneten (falls erforderlich, ein wenig kaltes Wasser dazugeben). In Dehnfolie gut 1 Stunde rasten lassen (Kühlschrank).

Backrohr auf **170° C** („Intensivbacken“ - mehr Unterhitze) vorheizen

Aus Milch und Pulver die Vanillecreme kochen, Süsstoff und Topfen unterrühren.

Die Äpfel schälen, entkernen und in 12-16 Spalten schneiden. Mit Zitronensaft befeuchten.

Den Mürbteig mit Hilfe einer weiteren Dehnfolie zu einem Kreis ausrollen, der etwas grösser ist als die Tartenform. In die Form legen, mit einer Gabel oft einstechen und den Rand 1,5 cm hochdrücken.

Vanillecreme einfüllen und glattstreichen. Die Äpfel darauf hübsch auflegen. Mit einem Kaffeelöffel den Rand knapp oberhalb der Apfelschicht gleichmässig entfernen.

Im Backrohr zunächst ca. **15 Minuten** mit erhöhter Unterhitze anbacken, dann mit Heissluft **160° weitere 20 Minuten** fertigbacken. Etwas auskühlen lassen.

Wenn Äpfel übrigbleiben können sie - während die Tarte im Rohr ist - mit etwas Zucker, einem Stück Zimtstange und einer Nelke zu einem Kompott verkocht werden.

Tortengelee und Kompottsaft aufkochen, Apfelschnaps dazugeben und die Tarte damit abglänzen.

Auf Zimmertemperatur temperiert servieren.