Köstliche Apfeltarte mit Magertopfen

So wird Obst zum Hochgenuss: Fettarmes Rezept für eine köstliche Apfeltarte mit Magertopfen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

3 Stk.	Yufka-Teig (Blätter)
20 g	Butter
2 Stk.	Äpfel
150 g	Magertopfen
1 Packung	Vanillezucker
30 g	Vanillepuddingpulver
50 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Zitrone (unbehandelt)
3 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für die **köstliche Apfeltarte mit Magertopfen** zu Beginn das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Tarteform mit Backpapier belegen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Teigblätter mit der flüssigen Butter bestreichen, anschließend überlappend in die Form legen und die Ränder gut andrücken.

2. Die Eier trennen. Die Dotter mit Zucker, Vanillezucker, Vanillepuddingpulver, Magertopfen, Zitronenschale und Zitronensaft in eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee unter den Teig heben. Fertigen Teig in die Form geben und glattstreichen.

3. Die Äpfel waschen, schälen und in Spalten schneiden, sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Tarte gleichmäßig mit den Apfelspalten belegen. Auf unterster Schiene rund 20 Minuten backen. Herausnehmen und warm servieren.

Tipp

Die köstliche Apfeltarte mit Magertopfen nach Geschmack mit etwas Zimt oder Staubzucker bestreuen.