

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 23.10.2020

Schoko-Apfel-Tarte mit Crème brûlée und Streusel

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Schoko-Mürbeteig:

100	g	weiche Butter
60	g	Zucker
1		Ei (Größe S)
200	g	Weizenmehl (Type 405)
1	g	Backpulver
20	g	Kakaopulver
100	g	Mandelgrieß
2		Äpfel

Für die Crème-brûlée:

60	ml	Milch
2		Eier (Größe M)
35	g	Zucker
175	g	Sahne
5	g	Vanille

Für die Streusel:

75	g	weiche Butter
75	g	Zucker
5	g	Vanille
1		Prise Salz
150	g	Weizenmehl (Type 405)
1		Msp. Backpulver

Zusätzlich möglich:

Zuckerguss
und

Für die Zimtsahne:

200	ml	Sahne
20	g	Puderzucker
5	g	Zimt

Zubereitung:

1. Den Boden einer Tarteform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
2. **Für den Mürbeteig** in einer Rührschüssel Butter, Puderzucker und Ei verkneten. Weizenmehl, Backpulver und Kakao in die Buttermasse sieben und mit Mandelgrieß zu einem kompakten Teig kneten. Den Mürbeteig direkt auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dünn ausrollen und in die Tarteform legen.
3. Die Äpfel schälen, achtern und auf dem ausgelegten Tarteboden verteilen.
4. **Für die Crème-brûlée** Milch, Eigelb, Zucker, Sahne und die Vanille in eine Schüssel geben. Mit dem Stabmixer mixen und über die Äpfel gießen.
5. **Für die Streusel** weiche Butter, Zucker, Vanille und Salz kurz verkneten. Weizenmehl und Backpulver in die Buttermasse sieben und kurz und gründlich verkneten. Die Streusel gleichmäßig auf der Tarte verteilen.
6. Die Tarte im vorgeheizten Backofen ca. 50 bis 70 Minuten backen, bis die Masse gestockt ist. Tarte auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Unser Tipp: Wer möchte kann einen Zuckerguss anrühren und diesen mit einem Kuchenpinsel auf den Streuseln verstreichen.

Zur Tarte passt eine Zimtsahne sehr gut (Zutatenmengen siehe oben). Dafür Sahne, Puderzucker und Zimt steif schlagen. Zimtsahne auf die ausgekühlte Tarte dressieren und mit Zimt dünn bestäuben.

Pro Stück: Kcal: 482, KJ: 2027, E: 7 g, F: 30 g, KH: 46 g;