



Benötigte Zutaten

Teig	
130 ml	Premium Alpenmilch
1/2 Würfel	Germ
325 g	Mehl
40 g	Österreichische Teebutter (zimmerwarm)
1/4 TL	Salz
Füllung	
150 g	Premium Almfrisch Natur natur
	Salz, Pfeffer
2	Äpfel (mittelgroß)
100 g	Premium Original Almkönig
1/2 Bund	Radieschen
1 Faust	Rucola

Apfel Käse Tarte

Schmeckt einfach immer!

Anleitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen.
 2. Den Germ einrühren.
 3. Das Mehl mit der zimmerwarmen Butter und dem Salz in eine Schüssel geben.
 4. Die Germ-Milch-Mischung dazugeben. Alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
 5. Den Teig bei 40 Grad im Ofen für ca. 30 Minuten gehen lassen.
 6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
 7. Mit Frischkäse bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 8. Die Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Die Tarte mit den Apfelscheiben belegen.
 9. Den Käse reiben und über die Tarte verteilen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober- und Unterhitze auf einem mit Backpapier belegtem Blech für 25 Minuten backen.
 10. Vor dem Servieren: die Radieschen waschen, putzen und vierteln. Die Tarte mit den Radieschen und einer Faust Rucola garniert servieren.
- Tipp: Für eine noch feinere, elegante Note am Gaumen kann anstelle des Premium Original Almkönigs auch „Almkönig - Der Cremige“ verwendet werden.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at