

Apfeltarte mit Himbeergelee

Zutaten Tarteboden:

220 g Mehl
60 g Zucker
110 g Butter (gewürfelt)
1 EL Apfelsaft

Zutaten Belag:

2 mittelgroße Äpfel
Saft von einer Zitrone
½ TL Zimt
120 g Naturjoghurt
150 ml Milch
1 Päckchen backfeste Puddingcreme (Vanille)
20 g Zucker
50 g gestiftelte Mandeln
100 g Himbeergelee



Zubereitung:

- Alle Tartebodenzutaten gut verkneten.
- In Folie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank kühlen.
- Für den Belag die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.
- Die Scheiben mit Zitronensaft und Zimt vermischen.
- Eine Tarteform (Springform) fetten und mit dem Teig auslegen.
- Puddingcremepulver, Zucker, Joghurt und Milch verrühren.
- Creme auf den Tarteboden streichen.
- Puddingcreme mit den Apfelscheiben belegen.
- Die Mandelstifte über die Äpfel streuen.
- Bei 200° C etwa 40 Minuten backen.
- Gelee erwärmen und auf die warme Tarte streichen.