

Apfel-Quark-Tarte



Egal ob Sommer oder Winter - für diese Tarte ist immer genau die richtige Zeit.

Zutaten:

50 g Butter
125 g Zucker
1 Vanillezucker
2 Eier
2 TL abgeriebene
Zitronenschale
500 g Quark
1 EL Grieß
1 Pck. Vanillepudding
2 TL Backpulver
50 g Rosinen
2-3 Äpfel

Semmelbrösel für die
Form
Puderzucker

[Tarteform Kaolin](#)

Zubereitung:

Die weiche Butter mit Zucker, Zitronenschale und Eiern cremig rühren. Dann den Quark unterrühren, anschließend Grieß, Puddingpulver, Backpulver und die (gern in Rum eingeweichten) Rosinen dazugeben. Die Äpfel raspeln und unterheben.

Eine Tarteform mit Butter fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Teig hineingeben und ca. 50 min bei 160 °C mit Umluft backen. Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.