Apfel-Cranberry-Tarte



Köstliche Mandeltarte mit einer Mascarpone-Schmand-Creme, vielen Äpfeln und Cranberries. Ob lauwarm oder kalt, mit oder ohne einem Klacks Sahne - diese Tarte ist einfach nur lecker!

8 Stücke

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 200 g weiche Butter
- 150 g braunen Zucker (ich habe Basterdsuiker aus den Niederlanden verwendet)
- 1 TL Vanillepaste (oder Extrakt)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

300 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln

Für den Belag

150 g Mascarpone
100 g Schmand
1 TL Vanillepaste (oder Extrakt)
1 TL Vanillezucker
4 Äpfel (Elstar oder Braeburn)
Etwas Zitronensaft
1 TL Zimt
ca. 50 g getrocknete Cranberries
1 TL Honig
50 g gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Tarteform (ca. 25 cm Ø) einfetten.
3. Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teigs etwas großer aus die Tarteform ausrollen und die Form damit auskleiden. Überstehenden Teig am Rand mit einem scharfen Messer abschneiden. Den restlichen Teig in den Kühlschrank stellen.
4. Für den Belag Mascarpone und Schmand verrühren. Vanille und Vanillezucker dazugeben, unterrühren und die Creme in der Tarteform gleichmäßig verteilen
5. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten schneiden.
6. Die Apfelspalten fächerartig auf der Creme verteilen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und den Zimt darüber verteilen. Anschließend die Äpfel mit dem Honig beträufeln und die Cranberries darauf verteilen.
7. Backzeit: 30-35 Minuten.