Kürbis-Apfel-Tarte

Ungewöhnliche, aber sehr leckere Kombination einer herbstlichen Tarte mit Kürbis und Apfel.

9 Stücke

Zubereitungszeit: 25 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Für den Belag

300 g Hokkaido-Kürbis
2 Äpfel
3 Eier
75 g Zucker
Abrieb 1/2 Bio-Zitrone
200 ml Kochsahne

Als Topping (optional)

150 g Saure Sahne
1 P. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Eine Tarteform (hier 31 x 21,5 cm) einfetten oder mit Backpapier belegen.
2. Zuerst alle Zutaten für den Teig zuerst mit der Maschine (oder dem Handrührgerät) und anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig nun auf einer leicht bemehlten Fläche etwas größer als die Form ausrollen. Die Teigplatte in die Tarteform legen, die Ränder andrücken und überstehende Teigreste abschneiden. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen und die Form bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank parken.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Den Kürbis putzen und in Spalten schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls in Spalten schneiden.
5. Die Tarteform aus dem Kühlschrank holen und mit den Kürbis- und Apfelspalten belegen. Für ca. 15 Minuten in der Ofenmitte backen.
6. Inzwischen die Eier mit Zucker, Zitronenabrieb und die Kochsahne gründlich mit dem Handrührgerät verrühren.
7. Nach der Backzeit das Ei-Sahne-Gemisch auf der Tarte verteilen und diese für weitere 30-35 Minuten bei gleicher Temperatur fertigbacken.
8. Anschließend abkühlen lassen.

9. Lecker dazu: Mit Vanillezucker verrührte Saure Sahne als Topping.
10. TIPP: Ihr könnt die Tarte auch in einer 26er-Springform backen. Dann den Teigrand ca. 2 cm hoch an den Rand der form drücken. Für den Belag 100 g Kürbis, 1 Apfel und 50 ml Kochsahne mehr verwenden.