





# Weißer Schokoladen-Apfel-Tarte

Saftige weiße Schoko-Tarte mit Äpfeln und Mandeln

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Belag:

etwa 450 g Äpfel, z. B. Jonagold  
Zitronensaft  
4 EL flüssiger Honig

### Teig:

200 g Butter oder Margarine  
150 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
4 Eier (Größe M)  
100 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
300 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
5 - 6 Zweige frischer Thymian

### Zum Bestreuen:

etwa 3 EL Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

## 1 Vorbereiten:

Springform fetten und mit Backpapier belegen. Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen. Topf vom Herd nehmen. Kuvertüre grob zerkleinern und darin schmelzen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 190 °C**  
**Heißluft etwa 170 °C**

## 2 Belag:

Äpfel schälen, vierteln und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft und Honig vermengen.

## 3 Teig:

Eier mit Puderzucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 3 Min. schaumig schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Anschließend die geschmolzene Kuvertüre-Masse unterrühren und die Hälfte des Teiges in die Springform geben. Äpfel darauf verteilen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Unter den übrigen Teig Crème fraîche rühren. Blättchen vom Thymian abzupfen und hinzugeben. Die Masse auf den Äpfeln verstreichen. Mit Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 40 Min.**

Kuchen in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Quelle:

Dieses Rezept stammt von: Stefanie Herbst - Inhaberin von Gretchens Villa - Kaffee & Feines aus der Küche im Hamburger Karoviertel ([www.gretchens-villa.de](http://www.gretchens-villa.de))

