
Apfel-Blätterteig-Tarte mit nussigem Quarkguss

für eine Form mit Ø24cm

1 Rolle frischer Blätterteig

50g Sonnenblumenkerne

30g Zucker

1/2 TL Zimt

30g Honig

35g Butter

250g Magerquark

100g Marzipan

2 Eier

2 kleine Äpfel



Eine Springform mit Blätterteig auskleiden. Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Apfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Aus Quark, Eiern, Marzipan und Zucker einen Guss anrühren. Das geht leichter, wenn man das Marzipan raspelt, bevor man es mit den restlichen Zutaten mischt.

Die Sonnenblumenkerne mit Honig, Zimt, Zucker und Butter im Multizerkleinerer zu einer Paste verarbeiten und auf den Blätterteig streichen. Den Quarkguss ebenfalls darauf verteilen und die Apfelspalten hübsch auf allem anordnen.

Im Ofen ca. 30 Minuten backen und danach noch eine Weile im Ofen lassen, um Risse in der Quarkschicht zu vermeiden.