



## Benötigte Zutaten

Teig	
130 ml	Premium Alpenmilch
1/2 Würfel	Germ
325 g	Mehl
40 g	Österreichische Teebutter (zimmerwarm)
1/4 TL	Salz
Füllung	
150 g	Premium Frischkäse natur
	Salz, Pfeffer
2	Äpfel (mittelgroß)
100 g	Premium Original Almkönig
1/2 Bund	Radieschen
1 Faust	Rucola

## Apfel Käse Tarte

Schmeckt einfach immer!

### Anleitung

Die Milch lauwarm erhitzen. Den Germ einrühren. Das Mehl mit der zimmerwarmen Butter und dem Salz in eine Schüssel geben. Die Germ-Milch-Mischung dazugeben. Alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

Den Teig bei 40 Grad im Ofen für ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit Frischkäse bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Die Tarte mit den Apfelscheiben belegen. Den Käse reiben und über die Tarte verteilen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober- und Unterhitze auf einem mit Backpapier belegtem Blech für 25 Minuten backen.

130 ml SalzburgMilch Premium Alpenmilch

1/2 Würfel Germ

325 g Mehl

40 g SalzburgMilch Österreichische Teebutter {zimmerwarm}

1/4 TL Salz

Für die Füllung:

150 g SalzburgMilch Premium Natur Frischkäse

Salz & Pfeffer

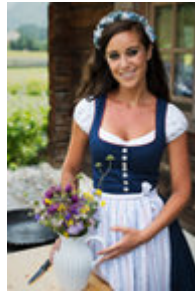
2 Äpfel {mittelgroß}

100 g SalzburgMilch Premium Original Almkönig

1/2 Bund Radieschen

1 Faust Rucola

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[cookingcatrin](#)