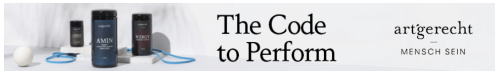


Herbstliche Apfel-Tarte

Vorbereiten	Zubereiten	Niveau
15	**30**	**Einfach**
Minuten	Minuten	★ ☆ ☆

Zutaten

- 250g Dinkelmehl
- 40g Honig
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 75g Butter
- 1 Ei
- 200g Apfelmus
- 20g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Zimt



Werbung: Nutze den **Gutschein-Code TIME2TRI** bei deiner Erstbestellung auf https://artgerecht.com und erhalte **10% Rabatt**.

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Honig, Backpulver, Butter und Ei in einer Schüssel mit einer Gabel vermischen. 2/3 vom krümeligen Teig in eine gefettete Springform oder Quicheform geben und festdrücken, damit ein Boden mit Rand entsteht.

Das Apfelmus darauf streichen. Die gemahlenen Mandeln und den Zimt mit dem restlichen Teig vermengen und die Streusel auf dem Apfelmus verteilen. Den Kuchen für 30 Minuten in den Backofen geben bis die Streusel goldbraun sind.

© 2026 TIME2TRI GmbH