



Stevia 

Apfeltarte

Zutaten für eine Tarte:

175 g Butter
15 g HUXOL Stevia Streusüße
1 Eigelb
2 EL saure Sahne
1 TL Backpulver
200 g Mehl
3 Äpfel
Saft einer halben Zitrone
etwas zerlassene Butter
oder
etwas Zimt
etwas Aprikosenkonfitüre



Zubereitung:

Butter, HUXOL Stevia Streusüße, Eigelb, saure Sahne, Backpulver und Mehl zu einem glatten Teig kneten und kalt stellen. Anschließend die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Teig in eine runde Back- oder Tarteform geben, den Rand leicht hochziehen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit den Apfelscheiben den Boden fächerartig von außen nach innen belegen. Den Kuchen bei 175°C ca. 45 Minuten backen. Werden die Äpfel zu dunkel, kann der Kuchen mit einem Backpapier abgedeckt werden. Nach 20 Minuten den Kuchen mit der zerlassenen Butter bepinseln.

Oder

Direkt nach dem Backen die Äpfel mit lauwarmer Aprikosenkonfitüre bestreichen. Abschließend leicht mit Zimt bestäuben.

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g	pro Stück (ca. 65 g)
Brennwert	1407kJ / 338kcal	920kJ / 221kcal
Eiweiß	4,0 g	2,6 g
Fett	24,8 g	16,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g	0,0 g
KH	24,0 g	15,7 g
davon Zucker	1,4 g	0,9 g
Ballaststoffe	1,8 g	1,2 g
Natrium	0,0 g	0,0 g

Abdruck honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Rezepthinweise. Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

Kontakt:

Nutrisun GmbH & Co. KG
Bosteler Feld 6
21218 Seevetal
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 4105 504-0
Fax: +49 4105 624-0
E-Mail: pr@LSH-AG.de
www.Nutrisun.de