

# Mönchshof Apfeltarte mit Haferflockenstreusel

Eine Empfehlung vom Historischen Gasthaus  
Mönchshof zu Bautzen

Tutti i Sensi



[Ferien genießen Oberlausitz](#)  
[Mönchshof](#)

Art: Süßspeise/Kuchen  
Schwierigkeitsstufe: einfach

Zutatenliste  
für Tarte-Teig (24 cm):  
125 g Butter, 80 g Puderzucker, Prise Salz, 1 Ei, 250 g  
Mehl gesiebt,  
für Apfelmasse: 3 mittelgroße Äpfel (säuerlich), 50 g  
Rosinen (in Rum eingelegt), 100 g  
Marzipanrohmasse, 50 g Orangeat, 50 g Zitronat, 1  
Prise Zimt, 1 Tüte Vanillezucker,  
für Haferflockenstreusel: 125 g Mehl, 150 g  
Haferflocken (in reichlich Amaretto eingeweicht),  
100 g Zucker, 1 Prise Salz, 125 g Butter

Küchengeräte bereitstellen:  
Backform  
Schüsseln

Schritt 1  
Alle Tarte-Teig-Zutaten zu einem glatten Teig  
verarbeiten, zu einer Kugel formen und in  
Frischhaltefolie mind. 2 h durchkühlen.

Schritt 2  
Für die Apfelmasse die Äpfel entkernen und in  
Spalten schneiden. Orangeat, Zitronat und die  
Marzipanrohmasse klein schneiden und zu den  
Apfelspalten geben. Anschließend die restlichen  
Zutaten dazugeben und gut durchziehen lassen.

Schritt 3  
Für die Haferflockenstreusel alle Zutaten zusammen  
verkneten.

Schritt 4  
Tarte Teig ausrollen, in die Form drücken und mit  
einer Gabel einstechen. Apfelmasse fächerartig auf  
dem Teig verteilen und anschließend mit dem  
Streusel bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei  
180° C 45 Minuten backen.

Rezept vom 01.12.2016