



Apfeltarte

 Dauer
80 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Butter	30 g
Weizenmehl, Type 405	280 g
Zucker	70 g
Eier	3 St.
Zimt	0.25 TL
Äpfel, grün	2 St.
Weißwein, trocken	200 ml
Schmand	100 g
Puderzucker	40 g



Zubereitung

Für den Teig Butter würfeln. In einer Schüssel Butter mit Mehl, Zucker, Ei und Zimt zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt mind. 1 Std. kühl stellen.

Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in ca. 1 1/2 cm dicke Spalten schneiden. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Äpfel ca. 2 Min. anbraten. Mit Weißwein ablöschen und zugedeckt ca. 3 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen und abkühlen lassen, dabei den Sud auffangen.

Backofen auf 180 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Gut die Hälfte des Teiges in eine gefettete Tarteform (26 cm Durchmesser) geben und mit bemehlten Fingern als Boden darin verteilen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und nochmals ca. 15 Min. kühl stellen.

Anschließend Teig mit einem Stück Backpapier belegen und getrocknete Hülsenfrüchte einfüllen. Boden im Backofen ca. 10 Min. vorbacken. Papier und Hülsenfrüchte entfernen, weitere ca. 3-4 Min. vorbacken.

Inzwischen 100 ml aufgefangenen Apfelsud abmessen und in einer Schüssel mit Schmand, Eiern und gesiebt Puderzucker verquirlen. Restlichen Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden oder mit einem Teigrädchen ausradeln.

Tarteboden aus dem Ofen nehmen, Apfelspalten darauf verteilen und mit dem Guss übergießen. Teigstreifen gitterartig darauf legen, dabei am Rand vorsichtig andrücken. Tarte im heißen Ofen weitere ca. 30-35 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Lauwarm oder kalt in Stücke geschnitten servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmeckt Eiscreme.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	206 kcal		
Kohlenhydrate	33 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	4 g	Fette	5 g