Rezept

Französische Apfeltarte

Ein Rezept von Französische Apfeltarte, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl
200 g	kalte Butter
800 g	Äpfel (z. B. Boskop)
	Fett für die Form
	Salz
100 g	feinster Zucker
1	Ei

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Tarteformen mit Hebeboden (11 × 35 cm) oder 1 Springform von 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, 1 Prise Salz dazugeben. Die Hälfte der Butter in Stückchen darauf verteilen, alles mit den Fingern zu Bröseln verreiben. 3 EL kaltes Wasser darüberträufeln und die Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, etwas flacher drücken, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Die Form einfetten. Den gekühlten Teig zwischen zwei großen Gefrierbeuteln für die Springform rund (ca. 30 cm) ausrollen. (Für die Tarteformen den Teig halbieren und jede Hälfte zwischen zwei Gefrierbeuteln zu einem langen Rechteck ausrollen.) Die obere Folie abziehen, den Teig in die Form stürzen. Die zweite Folie abziehen und die Form mit Teig auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrmals einstechen und den Teig in der Form ca. 30 Min. einfrieren.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den gefrorenen Teig in der Form auf der mittleren Schiene 12 - 15 Min. vorbacken. Herausnehmen und den Ofen auf 160° herunterschalten.

4. Die restliche Butter zerlassen, den Zucker unterrühren und bei schwacher Hitze auflösen. Die Mischung von der Kochstelle nehmen, etwas abkühlen lassen. Das Ei unter Rühren hinzufügen.

5. Die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Achtel in dünne Spalten schneiden, dicht an dicht kreisförmig überlappend auf dem Teig auslegen. Das cremige Butter-Zucker-Gemisch auf den Äpfeln verteilen. Die Tarte im Ofen (Mitte) in 20 - 30 Min. goldbraun backen.