

Rezept

Apfeltarte

Ein Rezept von Apfeltarte, am 18.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 200 g Mehl (Type 405) | 1/2 TL Backpulver |
| 100 g Zucker | 125 g Halbfettmargarine |
| 1,3 kg säuerliche Äpfel | 3 EL Zitronensaft |
| 1 Pck. Vanillezucker | 1 TL Zimtpulver |
| Mehl für die Arbeitsfläche | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, 50 g Zucker und 100 g Margarine in Flöckchen zu Streuseln verarbeiten. 2-3 EL eiskaltes Wasser zugeben, die Krümel rasch verkneten. In Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Ofen auf 200° vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, mit Zitronensaft beträufeln. Form mit der restlichen Margarine fetten. Äpfel dicht in die Form legen. Restlichen Zucker, Vanillezucker, Zimt mischen und darüber streuen.
3. Teig ausrollen, auf die Äpfel legen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 45 Min. backen. In der Form 10 Min. abkühlen, Tarte auf eine Platte stürzen. Lauwarm servieren.