

Rezept

Apfeltarte mit Rahmguss

Ein Rezept von Apfeltarte mit Rahmguss, am 11.05.2026

Zutaten

200 g Mehl	2 Prisen Salz
150 g kalte Butter in Flöckchen	6 gleich große Äpfel (etwa 600 g)
1 EL Zitronensaft	2 Eigelbe
50 g Puderzucker	150 g Crème fraîche
2 EL Quitten- oder Apfelgelee	Fett für die Backform
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Tarteform von 30 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten, kühl stellen. Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben. Butter darauf verteilen, 4-5 EL kaltes Wasser zugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, die Form damit auskleiden. Kühl stellen.
2. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel jeweils in drei Spalten schneiden, mit Zitronensaft mischen. Eigelbe, Puderzucker und Crème fraîche verrühren.
3. Die Creme auf dem Teigboden verstreichen. Die Apfelspalten dachziegelartig, leicht überlappend darauf verteilen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. backen.
4. Das Gelee leicht erwärmen. Die Äpfel damit bestreichen. Den Kuchen in 10 Min. fertig backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.