

## Rezept

# Apfeltarte mit Rahmguss

Ein Rezept von Apfeltarte mit Rahmguss, am 12.09.2024

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>200 g</b> Mehl                      | <b>2</b> Prisen Salz                     |
| <b>150 g</b> kalte Butter in Flöckchen | <b>6</b> gleich große Äpfel (etwa 600 g) |
| <b>1 EL</b> Zitronensaft               | <b>2</b> Eigelbe                         |
| <b>50 g</b> Puderzucker                | <b>150 g</b> Crème fraîche               |
| <b>2 EL</b> 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.