

Rezept

Glutenfreie Apfeltarte

Ein Rezept von Glutenfreie Apfeltarte, am 08.06.2023

Zutaten

150 g glutenfreies Mehl (Schär)	50 g gemahlene Mandeln
80 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
Salz	120-130 g + 2 EL kalte Butter
20 g Pinienkerne	50 g Marzipanrohmasse
2 TL Puderzucker	5 mittelgroße säuerliche Äpfel
Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette	3-4 EL Aprikosenkonfitüre
1 Ei (Größe M)	1 EL Rum
Außerdem: glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TARTEFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Aus Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Ei und 120-130 g Butter einen Mürbeteig herstellen und diesen ca. 30 Min. kühlen.
2. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Formboden mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig auf einer mit glutenfreiem Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen kleinen Rand formen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.
3. Für die Füllung Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, etwas abkühlen lassen und grob hacken. Marzipanrohmasse mit Puderzucker, Rum, restlicher Butter und den Pinienkernen verkneten. Die Masse zerzupfen und auf dem Teigboden verteilen.
4. Äpfel schälen, ohne Kerngehäuse in dünne Spalten schneiden, mit Limettensaft und -schale mischen und dachziegelartig von außen nach innen auf den Teigboden legen.
5. Tarte im vorgeheizten Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Aprikosenkonfitüre erwärmen, Tarte damit bestreichen.