

Rezept

Italienische Apfeltarte (Tarta di mele)

Ein Rezept von Italienische Apfeltarte (Tarta di mele), am 18.04.2026

Zutaten

1/2 Vanilleschote	100 g Butter
2 Eier	300 g Zucker
100 g Mehl	100 ml Milch
1 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone	750 g Äpfel
2 EL Zitronensaft	Fett und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform von 28 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 175° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Butter schmelzen.
2. Eier, Zucker, Mehl, Milch, Zitronenschale, Vanillemark und flüssige Butter zu einem glatten Teig verrühren.
3. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in dünne Scheibchen schneiden oder hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Unter den Teig mischen. Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 45 Min. goldbraun backen.