

Rezept

Linzer Apfeltarte

Ein Rezept von Linzer Apfeltarte, am 23.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

100 g Walnusskerne	80 g gemahlene Mandeln
180 g Mehl	Salz
130 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
½ gestr. TL gemahlener Zimt	1 Msp. gemahlene Nelken
170 g weiche Butter	1 Eigelb

AUSSERDEM:

2 Äpfel (ca. 300 g, Elstar) fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone	2 EL Zitronensaft
1 Ei Puderzucker zum Bestäuben	200 g Apfelgelee oder Quittengelee Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform mit Heheboden von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Walnüsse im Mixer mahlen, mit Mandeln, Mehl, 1 Prise Salz, Zucker, Vanillezucker und den Gewürzen mischen. Butter und verquirltes Eigelb dazugeben, erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, etwas flacher drücken, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Inzwischen die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelterler). Die Achtel in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft und -schale vermischen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Zwei Drittel des Teigs (Rest wieder kalt stellen) zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln etwas größer als die Form rund ausrollen. Die obere Folie abziehen, den Teig in die Form stürzen und die zweite Folie abziehen. Den Teig in die Form drücken, dabei einen 1 - 2 cm hohen Rand formen. 150 g Gelee glatt rühren, auf dem Teig verstreichen und kreisförmig mit den Apfelspalten belegen. Das restliche Gelee in einem Topf unter Rühren erhitzen und die Äpfel damit bepinseln.
4. Restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen zu ½-1 cm dicken Röllchen formen, etwas flach drücken und gitterförmig auf die Äpfel setzen. Am Rand leicht andrücken. Das Ei mit 1 TL Wasser verquirlen und das Teiggitter damit bepinseln. Tarte im Ofen (unten) 35 - 40 Min. backen. Herausnehmen, ca. 15 Min. abkühlen lassen, den Rand von der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.