

Rezept

Normannische Apfeltarte

Ein Rezept von Normannische Apfeltarte, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Mehl	30 g Zucker
1 Prise Salz	1 Eigelb
50 g kalte Butter	Mehl zum Verarbeiten
Fett für die Form	getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
ca. 500 g säuerliche Äpfel (z. B. Renetten, Cox orange)	3 EL Zucker
2 EL Calvados (nach Belieben)	40 g Butter
	1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarte- oder Springform von 20 cm Ø (6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker und Salz daraufstreuen und das Eigelb hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die Form einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen kleinen Rand bilden. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im Backofen (unten, Umluft 180°) ca. 20 Min. vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchten entfernen.
3. Inzwischen die Äpfel bis auf einen Apfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit 1 ½ EL Zucker und 20 g Butter in einen kleinen Topf geben. Unter Rühren in 5-10 Min. zu weichem Kompott verkochen. Nach Belieben mit Calvados verfeinern. Den ganzen Apfel mit der Schale in dünne Ringe schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
4. Kompott auf dem Teigboden verstreichen. Apfelringe kreisförmig darauflegen und mit restlichem Zucker bestreuen. Mit restlicher Butter in Flöckchen belegen. Im Ofen (Mitte) weitere ca. 25 Min. backen.