

Rezept

Sternen-Tarte mit Bratapfel

Ein Rezept von Sternen-Tarte mit Bratapfel, am 30.05.2023

Zutaten

20 g Rosinen in 1-2 El Rum

Für den Teig

350 g Mehl

1 TL Bourbon-Vanillepulver

180 g Butter

80 g Puderzucker

1 Eigelb (L)

Für die Füllung

2 Eiweiß

50 g Puderzucker

1 EL Butter

80 g gemahle Mandeln

2 TL Zimt

2 Äpfel

1 kleine handvoll Mandeln, grob gehackt

Dazu

Vanillesauce oder Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Rosinen in einer kleinen Schüssel im Rum einweichen. Form gut mit Butter einfetten.
2. Mehl, Puderzucker und Vanille vermischen. Eigelb und Butter dazugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Etwa 3 El des Teigs abnehmen und kalt stellen. Restlichen Teig gleichmäßig in der Form verteilen und dabei einen Rand formen.
3. Den Boden mit einer Gabel überall einstechen. Form in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Beiseitegestellten Teig auf etwas Mehl ausrollen und verschieden große Sterne ausstechen.
4. Eiweiß mit gemahlten Mandeln, Zimt und Puderzucker verrühren. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden.

5. Mandelcreme gleichmäßig auf dem Tarteboden verstreichen. Mit Äpfeln belegen, darauf die Teigsterne verteilen, mit Rosinen und gehackten Mandeln bestreuen. Etwas Zimt über die Tarte stäuben und die Tarte in den Backofen schieben.

6. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 40 Minuten goldgelb backen.

7. Auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form befreien und die Tarte mit etwas Puderzucker bestreuen. Dazu schmeckt Vanillesauce oder Schlagsahne.