

Rezept

Tarte aux pommes - Apfeltarte

Ein Rezept von Tarte aux pommes - Apfeltarte, am 18.12.2025

Zutaten

FÜR DEN MÜRBETEIG:

200 g	Weizenmehl (Type 550)	50 g	Zucker
	Meersalz		125 g kalte Butter
1	Eigelb (Größe M)		

FÜR DEN BELAG:

1 kg	säuerliche Äpfel (z. B. Cox orange)	75 g	Butter
4-5 EL	Zucker	2 EL	Zitronensaft
2 EL	Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen		

AUßERDEM:

Butter für die Form	Mehl zum Arbeiten
Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte zum Vorbacken	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TARTEFORM (26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl, den Zucker, 1 kräftige Prise Meersalz und die kalte Butter in Flöckchen in eine Rührschüssel geben und mit den Fingern zu Streuseln verreiben. Dann das Eigelb und 1 EL eiskaltes Wasser dazugeben. Alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Tarteform mit der Butter einfetten. Den Teig auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen und vorsichtig hineinlegen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier und getrockneten Hülsenfrüchten belegen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. vorbacken.
3. Inzwischen für den Belag die Äpfel schälen und entkernen. Die Hälfte der Äpfel klein schneiden und in einen Topf geben. 50 g Butter, 2 EL Zucker und 4 EL Wasser dazugeben. Alles aufkochen und in 5-10 Min. zu einem noch leicht stückigen Kompott kochen. Die übrigen Äpfel in dünne Spalten schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.
4. Die Tarteform aus dem Ofen nehmen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Das Apfelkompott auf dem Teigboden verstreichen und die Apfelscheiben rosettenförmig darauflegen. Die übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen und den übrigen Zucker darüberstreuen. Die Tarte im Ofen (Mitte) weitere ca. 30 Min. backen, bis die Apfelspalten leicht bräunen. Tarte aus dem Ofen nehmen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und die heiße Tarte damit gleichmäßig bestreichen.