

Apfeltarte



Zutaten:

200 g Mehl
100 g Butter
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

600 g Äpfel
Saft von
1/2 Zitrone
15 g Butter

100 g Zucker
20 ml Apfelsaft

Tarteform

Zubereitung:

Tarte ist französisch und heißt Torte oder Kuchen. Das ist aber keine deutsche Torte, sondern ein sehr dünner Mürbeteig, der sowohl süß als auch herzhaft belegt werden kann.

Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, die Tarteform fetten und mit dem Teig ausfüllen, dabei einen Rand hochziehen.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft mischen und dachziegelartig auf den Teig legen. Mit flüssiger Butter einpinseln. Bei 180 °C etwa 45 min offen ohne Umluft backen.

Zucker in einer Pfanne karamelisieren, mit Apfelsaft ablöschen und gleich nach dem Backen in dünnem Faden über die Äpfel gießen.