Apfel-Baiser-Tarte

Die Apfel-Baiser-Tarte schmeckt saftig und cremig zugleich. Ein Apfelkuchen Rezept bei dem sowohl Frucht- als auch Schlagobers Liebhaber voll auf Ihre Kosten kommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

für den Teig

200 g	Mehl
40 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
150 g	Butter
	Butter (für die Form)
500 g	Hülsenfrüchte

für die Fülle

5 Stk.	Eidotter
1 EL	Speisestärke
5 EL	Schlagobers
75 g	Staubzucker
2 Stk.	Äpfel (Jonagold mittelgroß)
2 EL	Zitronensaft
3 Stk.	Eiweiß

für die Baiserhaube

4 Stk.	Eiweiß
100 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Apfel-Baiser-Tarte** Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zucker, Salz und Ei zu einem Teig verrühren. Kalte, in kleine Würfel geschnittene Butter hinzugeben und verkneten. Eine Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Backofen auf 180 C° vorheizen.

2. Dein Teig ausrollen, Tarte Form mit Butter einfetten und den Teig in die Form legen, die Ränder hochziehen und andrücken damit sich keine Bläschen bilden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Form mit Backpapier belegen und mit den getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, die Tarte auskühlen lassen. Backofen Temperatur auf 150 C° reduzieren.

3. Eidotter mit der Speisestärke, Schlagobers und die Hälfte vom Staubzucker im Wasserbad schaumig schlagen. Die Äpfel schälen, zerteilen, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Die Äpfel in einem Topf mit dem Zitronensaft kurz weich kochen, abkühlen lassen, und zur Fülle mischen. Eiweiß zu Eischnee schlagen, restlichen Staubzucker einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Den Eischnee unter die Apfelfülle ziehen. Die Apfelfülle auf den Tarteboden verteilen und bei 150 C° Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

4. Eiweiß für die Baiserhaube steif schlagen, Staubzucker zum Eischnee dazu schlagen. Eischnee mit einem Esslöffel auf die gebackene Apfeltarte verstreichen. Bei 250 C° kurz überbacken, bis sich die Spitzen hellbraun verfärben. Auskühlen lassen und der Tarte Form nehmen.

Tipp