Apfel Tarte

Die Apfel-Tarte ist nicht nur in Frankreich ein sehr beliebtes Rezept. Der süße Apfelkuchen mit Mürbteig und Schlagobers/Eierguss schmeckt lauwarm besonders köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

225 g	Mehl (Type 405)
50 g	Zucker
125 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
6 Stk.	Äpfel
3 EL	Marillenmarmelade
2 Stk.	Eier
40 g	Zucker
150 g	Schlagobers
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)

Zubereitung

1. Zuerst wird für die **Apfel-Tarte** der Mürbteig zubereitet. Dazu mit dem Mehl, Zucker, Salz, Butter und Ei einen Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Eine geeignete Tarte- oder Kuchenform mit einem Durchmesser von 24-26 cm mit Butter befetten und mit Mehl bestäuben.

3. Den Mürbteig mit einer Teigrolle ausrollen, in die Form legen und die Ränder hochziehen, festdrücken. Backofen auf 200°C vorheizen.

4. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, halbieren und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden.

5. Die Kuchenform mit den Apfelscheiben belegen. Die Marillenmarmelade glatt rühren (falls zu dickflüssig mit ein wenig Wasser verdünnen) und über die Äpfel verstreichen.

6. Die Apfel Tarte in den vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene schieben und 12-15 Minuten vor backen.

7. Für den Guss die Eier mit Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig rühren, Schlagobers unterrühren.

8. Den vor gebackenen Kuchen aus den Backofen nehmen, den Schlagobers-Eierguss gleichmäßig auf den Kuchen verteilen und wieder in den Backofen schieben.

9. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und zirka 35-40 Minuten goldgelb zu Ende backen. Stäbchenprobe machen.

Tipp