Französische Apfeltarte

Die französische Apfeltarte ist eine köstliche Mehlspeise mit Mürbteig und Baiser Haube. Das Rezept wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

für den Mürbteig

225 g	Mehl (Type 405)
1 Prise	Salz
50 g	Zucker
125 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 EL	Kaltes Wasser

für den Beleg

5 Stk.	Äpfel (ca. 700g)
3 EL	Marillenmarmelade (ca. 100g)
1 EL	Wasser

für Haube

3 Stk.	Eiweiß
100 g	Zucker

Zubereitung

1. Zuerst den Mürbteig für die **französische Apfeltarte** vorbereiten. Dafür das Mehl, Salz, Zucker, Butter, Ei und Wasser zu einem Teig verkneten. In Folie wickel und im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2. Eine Tarteform oder Springform mit 24-26cm Große mit Butter einfetten.

3. Den Mürbteig ausrollen, die Ränder hochziehen und fest drücken.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Die Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf den Kuchenboden fächerartig belegen.

6. Marillenmarmelade glatt rühren, gegebenenfalls mit Wasser verdünnen. Über die Äpfel verteilen und mit einem Pinsel verstreichen.

7. Im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen.

8. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit Zucker sehr steif schlagen.

9. Die Apfeltarte vom Ofen nehmen, den Éischnee mit einer Spritztülle oder Esslöffel auf den Kuchen verteilen.

10. In den Ofen schieben und ca. 20 Minuten fertig backen.

Tipp