Glutenfreie Apfeltarte

Diese glutenfreie Apfeltarte ist herrlich saftig und wunderbar knusprig. Ein klassisches Apfel-Rezept in seiner besten Form – glutenfrei, aromatisch und unwiderstehlich köstlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

200 g	glutenfreies Mehl
100 g	Butter
150 g	Frischkäse
1 Stk.	Ei
1 kg	Äpfel
100 g	Marillenmarmelade
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für die glutenfreie Apfeltarte das Mehl mit einer Prise Salz, Butter, Frischkäse und Ei in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzufügen. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tarteform ? 30 cm einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen, in die Form legen und einen Rand von etwa 3 cm formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten (z. B. Bohnen, Linsen oder Erbsen) zum **Blindbacken** beschweren. Nun den Boden zirka 10 Minuten vorbacken, dann das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernen.

3. Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden und die Apfelspalten fächerförmig auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

4. Die glutenfreie Apfeltarte im heißen Ofen 25–30 Minuten goldgelb backen, bis die Äpfel leicht karamellisiert sind. Die Marillenmarmelade leicht erwärmen und die noch heißen Äpfel damit bestreichen – das verleiht der Tarte einen wunderschönen Glanz und extra, süße Fruchtigkeit. Lauwarm servieren – ein Genuss pur!

Tipp