

# Schnelle Apfeltarte

Die schnelle Apfeltarte mit Zimt und Marillenmarmelade schmeckt wunderbar. Ein rasches Rezept mit fertigem Mürbteig aus dem Supermarkt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

1 Packung	<a href="#">Mürbteig</a> (aus dem Kühlregal)
3 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
100 g	<a href="#">Zucker</a>
125 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
125 g	Mandelmehl
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 TL	Zimt
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
2 EL	<a href="#">Marillenmarmelade</a>
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (zum Bestreichen)

## Zubereitung

1. Die **schnelle Apfeltarte** wird mit Fertigteig zubereitet und ist Ruck Zuck gebacken. Dafür den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Tarte Form (Ø 24 cm) mit Butter einfetten. Teig aus der Verpackung nehmen und entrollen. In die Form legen und die überstehenden Teigränder verstärken.
3. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer aufschlagen. Die Hälfte vom Zucker und die Eier hinzugeben und weiter mixen. Das Mandelmehl und den restlichen Zucker untermengen.

4. Die Teig-Mischung in den Tarte Boden leeren. Die Äpfel schälen, halbieren und Gehäuse entfernen. In dünne Scheiben schneiden.
5. Zimt und Kristallzucker vermischen und die Apfelscheiben darin wenden. Die Apfelscheiben von außen nach innen aufgefächert in die Teig Füllung legen.
6. Ein Ei verquirlen und den Teig Rand damit bepinseln.
7. Die Tarte im Backofen zirka 35-40 Minuten auf unterster Schiene backen. Die Marillenmarmelade mit einem Esslöffel Wasser vermischen, erwärmen und auf die fertige Apfeltarte streichen.

## Tipp