



Karens
Küche

Tarte aux pommes

KNUSPRIGER MÜRBETEIG UND FRUCHTIG,
SÄUERLICHEM BELAG - EINFACH HIMMLISCH!

MÜRBETEIG

200 g Mehl
100 g Butter
2 TL Puderzucker
Salz
2 Eigelb
Eiswasser nach Bedarf

BELAG

1 Zitrone
600 g säuerliche Äpfel
(z. B. Boskop, ca. 4 Stück)
40 g Butter
2 EL Zucker
4-5 EL Quittengelee
(ersatzweise Apfelgelee)

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
Eine Springform oder andere Form einfetten.
2. Für den Teig das Mehl mit der Butter in Flöckchen, Puderzucker, 1 großen Prise Salz und den Eigelben rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls er zu bröselig ist, etwas Eiswasser dazugeben. Den Teig ausrollen und in die Form legen, den Rand rundherum nach innen einrollen. Im Backofen (unten) ca. 10 - 15 Min. blindbacken. Der Teig sollte eine helle Farbe behalten und nicht braun werden. Den Teig mit 1 EL Gelee bestreichen, dann abkühlen lassen. Den Ofen nicht ausschalten.
3. Für den Belag die Zitrone auspressen. Die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel längs in 3 mm dünne Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Die Äpfel dachziegelartig im Kreis von außen nach innen auf den Teig legen. Mit der Butter bepinseln, den Zucker darüberstreuen.
4. Die Tarte im Backofen (oben) 25 Min. backen. Nach dem Backen ein paar Minuten ruhen lassen, dann dünn mit Gelee bestreichen, damit sie schön glänzt. Sie schmeckt am besten warm mit Schlagsahne und Vanilleeis.