

Gewürzte Apfel-Tarte



© le menu

Aus der Sendung



ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten

BACKEN: ca. 40 Minuten

Für 6 Stück

1 Pieform von ca. 24 cm Ø
 Backpapier für die Form
 Blattförmige Ausstechform

TEIG

300 g Weismehl
 1 Prise Sel des Alpes
 100 g Zucker
 150 g Butter, kalt, in Stücken
 2 kleine Eier, verquirlt
 8 EL Johannisbeergelee, aufgekocht, 4 EL
 beiseitestellen

FÜLLUNG

2 EL Butter
 1 Sternanis
 ½ TL Zimtpulver
 Wenig Nelkenpulver
 750 g Äpfel, z.B. Braeburn, Kerngehäuse
 entfernt, in 3 mm dicken Scheiben
 50 g Rohrzucker
 1 EL Bio- Zitrone, Saft
 Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

TEIG

Mehl, Salz, Zucker mischen. Butter beifügen, von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei beifügen, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühl stellen.

FÜLLUNG

Butter mit den Gewürzen aufschäumen, Äpfel beifügen, mischen, zugedeckt 3-5 Minuten dämpfen. Zucker und Zitronensaft daruntermischen.

FORM

2/3 des Teiges zwischen 2 Backpapieren 2-3 mm dick rund auswallen (ca. 26 cm Ø), in die vorbereitete Form legen, Boden mit Gelee bestreichen. Äpfel darauf verteilen, mit restlichem Gelee Apfelmasse bestreichen, vorstehenden Teigrand über die Äpfel legen. Restlichen Teig zwischen zwei Backpapieren 2-3 mm dick auswallen, mit dem Ausstecher Blätter ausstechen. Teigrand damit dekorieren.

BACKEN

In der unteren Hälfte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen. Form herausnehmen, kurz stehen lassen. Rand mit einem Spachtel sorgfältig lösen, Apfel-Tarte auf ein Kuchengitter schieben, auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.