

Tarte aux pommes

Französische Apfeltarte auf Mürbeteig

Rezept für 1 Tarteform (Ø 28 cm), ca. 8 Stücke · Zubereitung ca. 30 Min. · Backzeit ca. 40 Min.

Mürbeteig

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter, in Würfeln
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1–2 EL kaltes Wasser (nach Bedarf)

Belag

- 5–6 säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop oder Granny Smith)
- 3 EL Apfelmus oder Kompott
- 30 g Butter, in Flöckchen
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt (optional)
- 3 EL Aprikosenkonfitüre zum Glasieren

Zubereitung

- 1** Mehl, Zucker und Salz mischen. Die kalte Butter zugeben und mit den Fingerspitzen zu feinen Krümeln verreiben. Das Ei zufügen und rasch zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf etwas kaltes Wasser ergänzen. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form einfetten.
- 3** Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und die Form damit auslegen, den Rand andrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- 4** Das Apfelmus gleichmäßig auf dem Teigboden verstreichen.
- 5** Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten oder Scheiben schneiden. Fächerförmig und dicht auf dem Apfelmus anordnen.
- 6** Mit Zucker (und nach Wunsch Zimt) bestreuen und die Butterflöckchen darauf verteilen.
- 7** Im unteren Drittel des Ofens ca. 40 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist und die Äpfel leicht Farbe genommen haben.
- 8** Die Aprikosenkonfitüre mit 1 EL Wasser erwärmen und die noch warme Tarte damit bestreichen.

Servieren

Die Tarte lauwarm oder abgekühlt servieren, nach Belieben mit Vanilleeis, Crème fraîche oder Schlagsahne.