Nah&Frisch



Linda Brückmann User

Apfeltarte Deluxe

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel

Zutaten

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 Stk. Ei
- 10 Stk. säuerliche Äpfel
- 1 Stk. Zitronen
- 3 TL Zimt gemahlen
- 1 Tasse Zucker
- 2 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
- 2 TL Stärkepulver (Maizena)
- 100 g Mandelblättchen
- 2 EL brauner Zucker

Zubereitung

1-2-3- Teig:

100 gr Zucker
200 gr Butter
300 gr Mehl
1 EI
(Diese Menge reicht für 2 Tartes)
Den Teig für 30 Min zum Rasten in den Kühlschrank geben.

Während der Teig im Kühlschrank ruht, können die Äpfel zubereitet werden.

Apfelfülle:
1. 8-10 Äpfel schälen, ausstechen
2. Äpfel hobeln (nicht schneiden)
3. Äpfel mit dem Saft einer Zitrone beträufeln
4. eine Tasse Zucker und 2-3 TL Zimt & 2 EL Vanillezucker dazugeben (wer mag kann etwas Rum hinzufügen)
5. Die Apfelmasse durchziehen lassen.
6. Bevor diese Apfelmasse in den vorgebackenen Boden gefüllt wird, 2 gehäufte TL Stärke untermischen - sie bindet den Saft und macht eine gute Konsistenz

Hat der Teig 30 min geruht dann zwischen 2 Backpapieren den Teig dünn ausrollen und im Ofen ca. 20 Min bei 200 Grad backen.

Ist der Boden gebacken, wird er mit der vorbereiteten blättrigen Apfelmasse gefült - diese etwas glatt streichen und wieder in den Ofen bei 180-200 Grad backen. Backzeit 45-50 min

Den noch warem Apfelkuchen übbig mit braunem Zucker und Mandelblättchen bestreuen (das karamelisiert) und macht ihn auch knusprig und glänzend.