



Menge 1 Tarteform (32 cm ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

## APFELTARTE (TARTE AUX POMMES)

Oh lala - herrlich französisch kommt diese Apfeltarte daher!



### Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl, braunen Zucker, Salz und Eigelb in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Teig ca. 5 mm dick ausrollen, eine Tarte-Form (32 cm ø) damit auslegen und mit einer Gabel einige Male einstechen.
- 3.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 15 Minuten backen.
- 4.** Für den Belag die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und die Hälfte der Früchte in dünne Scheiben schneiden. Zitrone auspressen und Äpfel mit etwas Zitronensaft beträufeln.
- 5.** Die restlichen Äpfel in Stücke schneiden, mit Wasser, Weißwein und 100 g braunem Zucker weich kochen und durch ein Sieb streichen.
- 6.** Das Apfelmus auf den vorgebackenen Boden geben, gleichmäßig verstreichen und mit den Apfelscheiben belegen. Mit etwas braunem Zucker bestreuen.
- 7.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 220 °C (Umluft 200 °C) ca. 20-25 Minuten backen.
- 8.** Die Apfeltorte sofort nach dem Backen mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.
- 9.** Abwandlung: Die ganze Apfelmenge in dünne Scheiben schneiden. Auf den vorgebackenen Boden 100 g Marzipan-Rohmasse geben, darauf 50 g gehackte Haselnüsse oder Mandeln gleichmäßig verteilen. Die Apfelscheiben ganz dicht nebeneinander schuppenförmig darauflegen.

### Zutaten

Für den Teig:

200 g	Mehl
1 EL	Diamant Brauner Zucker
1	Eigelb
1 Prise	Salz
150 g	kalte Butter (oder Margarine)

Für den Belag:

750 g	Äpfel
1	Zitrone
125 ml	Wasser
125 ml	Weißwein
100 g	Diamant Brauner Zucker
2-3 EL	Diamant Brauner Zucker
2 EL	Aprikosenmarmelade
	Diamant Puderzucker-Streuer

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.