

APFEL-TARTE - OBSTKUCHEN WIE IHN DIE FRANZOSEN LIEBEN

Zutaten für den Teig:

300 g Mehl
1 EL Zucker (ich nehme Rohzucker)
1 TL Salz
200 g Butter
1 Ei

Belag:

1 kg säuerliche Äpfel
2 EL Puderzucker zum Bestäuben
2 EL Aprikosenmarmelade
ein wenig Zucker

Den Mürbeteig zubereiten:

Eine Mulde in die Mehlmasse drücken, den Zucker hineinstreuen, das Ei aufschlagen und in die Mulde geben. Die gekühlte Butter in Stücke schneiden, rundum das Mehl setzen. Alle Zutaten gründlich mit dem Messer durchhacken. Mit kühlen Händen die entstandenen Brösel zu einem Teig durchwalken. Zu einer Kugel formen, in Klarsichthülle wickeln und kalt stellen.

Tarteform mit Fett auspinseln. Die Mehlkugel zart mit Mehl bestäuben, nochmals durchwalken und dünn ausrollen (ich mache dies in der Form. Damit nichts kleben bleibt, lege ich die Folie zwischen meiner kleinen Teigrolle und Tarteform, an den Rändern schön hochziehen.

Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit den geschälten und in schmale Spalten geschnittenen Äpfel dachziegelartig garnieren. Mit Zucker/Zimt bestreuen. Bei 250 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

Währenddessen die Aprikosenmarmelade warm auflösen. Die Tarte danach noch warm damit bestreichen.

Anschließend mit Puderzucker leicht bestäuben und am gleichen Tag ! genießen. Ein Muß, dann schmeckt sie am besten. Die Franzosen essen diese ja oft als Dessert.

Gruß Barbara Nau und Guten Appetit