

Apfel-Tarte

Diese Apfel-Tarte riecht und schmeckt wie Urlaub in Südfrankreich. Sie ist wundervoll buttrig und wegen der gemahlenden Mandeln ganz besonders im Geschmack.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig braucht ihr:

100 g weiche Butter
1 Ei
100 g Zucker
50 g gemahlene Mandeln
200 g Mehl
1 Prise Salz

Für den Belag braucht ihr:

2 Äpfel (z.B. Wellant)
2 Eier
100 g Zucker
60 g gemahlene Mandeln
1 TL Vanillepaste
200 g Crème fraîche

Für die Streusel braucht ihr:

40 g Butter
65 g Mehl
40 g Zucker
1 TL Vanillezucker

Zubereitung

1. Zuerst gebt ihr Butter, Ei, Zucker, gemahlene Mandeln, Mehl und Salz in eine Schüssel und verknetet alles zu einem Teig. Formt daraus eine Kugel, wickelt sie in Frischhaltefolie ein und legt sie für ca. eine Stunde in den Kühlschrank.
2. Danach rollt ihr den Teig auf einer bemehlten Fläche aus und legt ihn in die Tarte-Form. Drückt den Teig leicht am Boden und am Rand an.
3. Jetzt kümmert ihr euch um den Belag. Gebt zwei Eier, Zucker, gemahlene Mandeln, Vanillepaste und Crème fraîche in eine Schüssel, nehmt einen Schneebesen und verrührt die Zutaten zu einer cremigen Masse.

4. Dann schält und entkernt ihr die Äpfel. Viertelt sie und schneidet sie in schmale Streifen. Legt sie kreisförmig auf dem Teigboden an. Dann gebt ihr die Creme gleichmäßig darüber.
5. Zum Schluss sind die Streusel dran. Gebt Butter, Mehl, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und verknetet alles zu Streuseln. Die werden jetzt gleichmäßig über den Teig gestreut.
6. Stellt die Tarte-Form auf ein Backblech und backt die Tarte ca. 30 Minuten bei 170 Grad Umluft.