

Tarte aux pommes - Apfeltarte by Patricia Kelly

Zu Gast: Patricia Kelly

"Diese köstliche Apfel-Tarte ist mein Signature-Dish", sagt Patricia Kelly. Und wenn man die doppelte Menge Apfelmus nimmt, schmeckt sie besonders gut.

Vorbereitung 20 Min. · Gesamtzeit 20 Min.

Zutaten

1 Ei (Größe M)
250 g Weizenmehl (Type 405)
125 g Butter plus etwas zum Ausstreichen der Form
5 g Salz
50 g Zucker
800 g Äpfel (z. B. Boskop oder Golden Delicious)
300 g Apfelmus aus dem Glas

außerdem:

Tarteform (Durchmesser 26-28 cm)

Zubereitung

1. Das Ei trennen. Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen. Das Eigelb und die Butter in kleinen Würfeln in die Mulde geben. Salz, Zucker und 50 ml Wasser dazugeben.
2. Mit den Fingerspitzen von der Mitte nach außen immer mehr Mehl unterarbeiten. Ist der Teig zu trocken, vorsichtig etwas Wasser dazugeben. Dabei nicht zu lange kneten (es ist kein Brotteig). Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kaltstellen.
3. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tarteform mit etwas Butter ausstreichen. Teig passend zur Größe der Form ausrollen und in die Form legen, dabei überall einen Rand hochziehen. Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) etwa 10 Minuten vorbacken.
4. Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Apfelmus auf dem Tarteboden verteilen. Apfelscheiben leicht überlappend in Rosettenform darauflegen, dabei von außen beginnen.
5. Die Tarte im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) 40-50 Minuten backen. Herausnehmen, auf der Oberfläche und an den Rändern mit Eiweiß bestreichen.
6. Die Grillfunktion des Ofens einschalten und die Tarte etwa 3-4 Minuten (obere Schiene) backen, bis sie goldfarben wird (das geht schnell). Auskühlen lassen.
7. TIPPS von Patricia: „Ich nehme die doppelte Menge Apfelmus, dann wird es besonders saftig. Serviert wird am liebsten mit Vanilleeis und Schlagsahne.“

