



Französische Apfeltarte

aus der Quiche – und Tarte Form

Das brauchst du dafür:

- 250 g Dinkelmehl 630
- 40 g feiner Zucker
- 1 TL Salz
- 125 g Butter
- 1 Ei

Füllung :

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 200 g saure Sahne
- 50 g Mandelpulver
- 40 ml Calvados
- 3- 4 Äpfel je nach Größe
- 2 EL geröstete Mandelsplitter

So wird's gemacht:

- Mehl mit feinem Zucker und Salz in eine Schüssel der Küchenmaschine geben und die gewürfelte Butter hinzugeben und 2 Min. verrühren , das Ei anschließend hinzugeben und so lange rühren, bis sich in Teig bildet. Evtl. mit der Hand noch etwas nacharbeiten
- Den Teig in Bienenwachstuch (o. Frischhaltefolie) einwickeln und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- In dieser Zeit die Äpfel schälen und entkernen und in Spalten schneiden und den Backofen auf 220 °C Ober- /Unterhitze vorheizen.
- Anschließend den Teig auf die Teigunterlage mit den Händen etwas platt drücken und mit dem Teigroller den Teig zu einem Kreis ausrollen (ca. 25-26 cm Durchmesser) mit Hilfe der Teigunterlage den Teigkreis in die Tarte Form hineinklappen und mit den Händen den Rand vorsichtig festdrücken.
- Die Apfelspalten leicht überlappend direkt auf den Teig legen.
- Die Eier, Zucker, Mandelpulver und Sahne in einer Schüssel mit dem Handrührgerät 1 Min. lang schön aufschlagen und zum Schluss den Calvados hinzugeben. Und nochmals kurz verrühren.
- Die Füllung über die Äpfel gießen und die Tarte im Backofen für **25 Min. bei 220 °C Ober - /Unterhitze** backen .
- Danach die fertige Apfeltarte auf das Kuchengitter stellen, mit gerösteten Mandelsplitter bestreuen und vollständig abkühlen lassen.