



Apfel- Mandel Tarte

Arbeitszeit: 20 Min.

Koch- & Backzeit: ca. 30 Min.

Portionen: 12

Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Mürbteig

- 125g Butter zimmerwarm
- 100g Zucker
- 50g Ei
- 250g Weizenmehl Typ 405
- 3g Backpulver
- Prise Salz
- Vanille nach belieben

Füllung & Guss

- 300g säuerliche Äpfel
- 1 Ei süße Brösel/ Weckmehl
- 1 Ei Zimt Zucker
- 1 Ei Mandeln gemahlen
- Zuckerguss (Zitrone & Puderzucker)
- Mandelblättchen

Zubereitung

Zuerst den Mürbteig zubereiten. Wenn du eine ausführliche Anleitung brauchst besuche unser Rezept "Mürbteig". Solange der Mürbteig kühlt die Äpfel schälen, vom Gehäuse befreien und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Äpfel mit süße Brösel/Weckmehl, Zimt- Zucker, gemahlenen Mandeln vermengen und beiseite stellen. Für den Boden der Tarte: Eine Hälfte des Mürbteigs weich kneten und ausrollen, mit einem Tortenring ausstechen und auf ein Backblech legen. Für den Deckel der Tarte: Die andere Hälfte des Mürbteigs ebenfalls weich kneten, ausrollen, mit einem Tortenring ausstechen. Anschließend ein Muster ausstechen, z.B. mit einem Schnapsglas, mit einem Ausstecher, oder einem Messer. Den Boden ringsherum mit Ei einstreichen, Apfel-Füllung mittig darauf verteilen, den Deckel vorsichtig auf die Äpfel legen und den Rand leicht andrücken. Die Tarte komplett mit Ei einstreichen und Mandelblättchen großzügig darauf verteilen. Den Kuchen bei 180°C Ober- & Unterhitze ca. 30 Min. goldbraun backen. Nach dem Backen nach belieben noch mit Zuckerguss bestreichen.

