



Französische Apfel-Tarte

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Prise Meersalz

125 g kalte Butter

1 Eigelb

Belag:

1 kg Äpfel

75 g Butter

3-5 EL brauner Zucker

2 EL Zitronensaft

2 EL Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Mehl, Zucker, 1 Prise Meersalz und kalte Butter in eine Rührschüssel geben und zu Streusel verarbeiten. Das Eigelb und 1-2 EL Wasser hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Für 30 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Tarteform mit Butter einfetten und den Teig darin gleichmäßig verteilen und einen Rand hochziehen.

Für den Belag die Äpfel schälen und entkernen. Die Hälfte der Äpfel klein schneiden und in einen Topf geben. 50 g Butter, 2 EL Zucker und 4 EL Wasser hinzugeben und alles für 10 Minuten zu einem stückigen Kompott kochen.

Die übrigen Äpfel in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, so dass sie nicht braun werden.



Apfelkompott auf dem Teig verteilen und die Apfelscheiben rosettenförmig darauflegen. Die übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen und den übrigen Zucker darauf streuen.

Die Tarte im Ofen für 30 Minuten backen, bis die Apfelspalten leicht bräunen. Tarte aus dem Ofen nehmen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Rezept leicht abgewandelt aus dem Buch „Meine fabelhafte Bistroküche“

© Alexandra Szonn

Flavoured with Love (www.flavouredwithlove.com)