

## Französische Apfel-Tarte

VORBEREITEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Tarte

#### Für den Teig:

210 g Mehl  
70 g Zucker  
140 g kalte Butter  
1 Teelöffel Salz

#### Für die Füllung:

5 Äpfel  
80 g Zucker  
2 Teelöffel Zimt

#### Zubehör:

Tarteform (24cm Durchmesser)

**Gebackene Äpfel** und dazu ein feiner **Hauch Zimt** - eine unschlagbar köstliche Kombination, die deine Geschmacksknospen schon allein zum Tanzen bringt. Wenn sich die **saftige Obstfüllung** dann auch noch auf **knusprigem Mürbeteig** bettet, dann ist das Traumtrio für Apfelfans perfekt. Eine schnell gemachte Apfel-Tarte für gemütliche Nachmittage.

- 1 -

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Butter in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. Mit den Händen alle Zutaten zu einem bröseligen Teig kneten. Nach und nach das Wasser unterkneten und den Teig zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Minuten im Kühlschrank aufbewahren. Wenn du deine Tarte mit einem Gitter versehen möchtest, einfach die doppelte Menge der Zutaten nehmen und den Teig nach dem Kühlen halbieren.

- 2 -

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 3 -

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in gleich dicke Spalten schneiden. Apfelspalten mit Zucker und Zimt in einer Schüssel vermengen.

- 4 -

Tarte-Form mit etwas Butter bestreichen. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 cm breiter als die Form ausrollen und in die Form einlegen. Seiten leicht andrücken. Überhängenden Teig entweder wegschneiden oder später über die Äpfel legen.

- 5 -

Die gezuckerten Apfelspalten nach Belieben auf dem Teig verteilen. Äpfel noch mit etwas Zucker bestreuen.

- 6 -

Die Tarte im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Anschließend kurz abkühlen lassen und noch warm mit Schlagsahne oder Eis servieren.