## **APFELTARTE**

★★★★ 5 bei 26 Bewertungen













Runter vom Baum und rauf auf den Kuchen – so liebe ich es!

# Zubereitung

- Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1
  (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/))
  zuerst das Mehl in eine Schüssel geben, dann die in Stücke
  geschnittene Butter, den Zucker und den Dotter dazugeben.
  Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu
  einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa 20
  Minuten zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen.
- In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit Zucker, Zitronensaft und dem Mark einer halben Vanilleschote kurz dünsten. Alles abkühlen lassen.
- Den Mürbteig länglich ausrollen und in eine eingefettete und mit Bröseln bestreute Tarteform legen.
- Die Apfelmasse auf dem vorbereiteten Boden gleichmäßig verteilen. Zum Schluss noch mit gehackten Haselnüssen bestreuen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.





## Zutaten

FÜR EINE LÄNGLICHE TARTEFORM (CA. 28 CM)

#### **MÜRBTEIG**

150 g Weizenmehl 700

80 g Butter

40 g Zucker

1 Dotter

#### **FÜLLE**

40 g Zucker

4 Äpfel

0.5 Zitrone (Saft)

Mark einer halben

Vanilleschote

### **ZUM BESTREUEN**

gehackte Haselnüsse



Die Torte schmeckt am nächsten Tag noch besser und sie kann natürlich auch in einer Auflaufform oder auf einem Backblech gebacken werden.