APFELTARTE

5 bei 28 Bewertungen

50 min | Mürbteig | Heißluft | 180 Grad | 30 min



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

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

Zubereitung

1. 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.

2. 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.

3. Den Mürbteig länglich ausrollen und in eine eingefettete und mit Bröseln bestreute Tarteform legen.

4. 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.



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