

APFELTARTE

★★★★★ 5 bei 8 Bewertungen



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

Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>[Mürbteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/) 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 Brösel 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 & sie kann natürlich auch in einer Auflaufform oder auf einem

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR EINE LÄNGLICHE TARTEFORM (CA 28 CM)

MÜRBEIG

- 150 g Weizenmehl 700
- 80 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Dotter

FÜLLE

- 40 g Zucker
- Saf einer halben Zitrone
- 4 Äpfel

DEKO

- Haselnüsse

Backblech gebacken werden.

