

APFELTARTE

★★★★★ 4.9 bei 18 Bewertungen

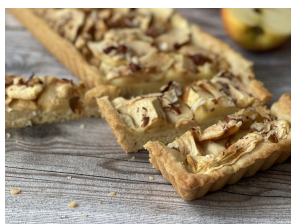
Backen
mit
Christina



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

Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<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.



Zutaten

FÜR EINE LÄNGLICHE TARTEFORM (CA. 28 CM)

MÜRBTIEG

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

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

10 g	Butter
10 g	Semmelbrösel

gehackte Haselnüsse zum
Bestreuen



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