

# Apfeltarte

## Zutaten für 12 Stücke

- 150 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 150 g Butter
- 1 Prise Salz
- 80 g Puderzucker
- 1 Eigelb (Klasse M)
- 750 g Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Calvados

## Zubereitung

Das **Mehl** mit den **Mandeln**, **125 g Butter** in Flöckchen, **1 Prise Salz**, **60 g Puderzucker**, dem **Eigelb** und **2 EL eiskaltem Wasser** mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln und **1 Stunde** in den Kühlschrank legen. Die Äpfel schälen, quer in Scheiben schneiden und die Kerne vorsichtig herauslösen. Die Hälfte der Scheiben halbieren, alle Scheiben mit dem Zitronensaft mischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von 34 cm Durchmesser ausrollen und in eine gefettete Tarteform (30 cm Ø) legen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Äpfel und die restliche Butter in Flöckchen auf den Boden schichten. Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad Umluft** etwa **30-35 Minuten** backen. Die Aprikosenkonfitüre mit dem Calvados verrühren, erwärmen und durch ein Sieb streichen, Die heiße Tarte damit bestreichen und kalt werden lassen.

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:

<https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:apfeltarte>

Last update: **26.07.2025 11:14**

