

Apfeltarte mit süßem Glanz

Für 8 Portionen

150 g Mehl, (550) 100 g Butter 85 ml Wasser
1 Messerspitze Salz 750 g säuerliche Äpfel 150 g Aprikosen-Konfitüre
Paniermehl

Außerdem:

runde Metall-Tarteform

Teig herstellen:

Kalte Butter in Würfel schneiden, mit dem Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig kneten; dabei das Wasser langsam hineintröpfeln lassen.

Teig kühlen:

Butterbrotpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten, den Teig darauf mit den Fäusten platt drücken, etwa 2 cm dick. Im Papier zu einer Rolle einschlagen, mindestens 30 Minuten oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Teig ausrollen:

Die Form dünn mit weicher Butter einfetten und mit Paniermehl leicht bestreuen. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, etwa einen halben Zentimeter dick in Blechgröße rund ausrollen und dann ins Blech legen. An den Blechrändern fest drücken.

Mit Äpfeln belegen:

Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Die Apfelhälften in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben der Länge nach, stetig versetzt, Reihe um Reihe auf den Teig setzen. Bei 190 Grad Celsius im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen (Ober- und Unterhitze).

Aprikotieren:

Sobald die Tarte aus dem Ofen kommt, die Aprikosenkonfitüre in einem Topf erwärmen. Direkt mit einem Pinsel auf die noch heißen Äpfel auftragen. Abkühlen lassen und servieren.

Kühlen:

Der Teig sollte mindestens 30 Minuten kühlen. So entfaltet sich Klebereiweiß des Mehls, das Gluten, und wird mit dem Fett zur geschmeidigen Masse.

Rollen:

Kühlt der Teig als gerollter Fladen statt als Kugel, lässt er sich später leichter ausrollen.

Belegen:

Sie dürfen die Apfelscheiben auch halbieren und aufrechtstellen. Der Boden wird dann schön kross.

test November 2019