





Apfel-Calvados-Tarte

Ein sahniger Obstkuchen mit Apfel und Brantwein für die Kaffeetafel

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

300 ml Milch

50 ml Calvados

360 g stückiges Apfelkompott (Füllmenge)

Belag:

500 g kalte Schlagsahne

20 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

20 ml Calvados

Außerdem:

Milch

1 EL Zimt-Zucker

1 roter Apfel

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Inzwischen das Kuchenblech fetten und das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Füllung:

Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber mit 300 ml Milch und 50 ml Calvados**, zubereiten. Apfelkompott unter die Creme rühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einer Platte (Ø 35 cm) ausrollen. Die Teigplatte mit Hilfe einer Tortenscheibe oder mit dem Teigroller (Teig über bemehlte Teigrolle aufrollen und auf dem Kuchenblech abrollen) in das Kuchenblech legen. Am Rand etwas andrücken und überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden, den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Füllung aufstreichen. Den Teigrand auf die Füllung schlagen und mit Milch bestreichen. Den Teigrest dünn ausrollen und kleine Motive, z. B. kleine Äpfel ausstechen. Diese mit etwas Milch bestreichen und dünn mit Zimt-Zucker bestreuen. Einen Teil der Plätzchen auf den bestrichenen Teigrand legen, die übrigen auf das Backblech legen. Zunächst das Kuchenblech auf dem Rost in den Backofen schieben und sofort backen

Backzeit: etwa 35 Min.

- 5 Anschließend das Backblech mit den restlichen Plätzchen in den Ofen schieben. **Herdeinstellung** wie oben

Backzeit: etwa 8 Min.

- 6 Tarte in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen. Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Apfel waschen und in Spalten schneiden.

7 Belag:

Sahne mit Zucker, Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen, dann Calvados unterrühren. Calvados-Sahne in die Mitte des Kuchens streichen und mit dem Rücken eines Esslöffels Vertiefungen in die Sahne drücken. Die Plätzchen und Apfelspalten auflegen. Der Kuchen kann sofort verzehrt werden.

