

Apfeltarte

Ein fruchtiges Apfeltarte Rezept mit Mürbeteig aus der Tarteform mit gespaltenen Äpfeln & Aprikosenkonfitüre.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

Apfel-Belag:

etwa 800 g Äpfel, z. B. Cox Orange

Rührteig:

50 g weiche Butter oder Margarine

40 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Ei (Größe M)

30 g Weizenmehl

2 Msp. Dr. Oetker Original Backin

20 g Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Zum Aprikotieren:

3 EL Aprikosenkonfitüre

1 EL Wasser

Wie backe ich eine Apfeltarte?:

① Mürbeteig zubereiten:

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 Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Das Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- ② 2/3 des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte von Ø 30 cm ausrollen, in das Kuchenblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Vorgebackenen Boden in dem Blech auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Restlichen Knetteig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen, so an die Form drücken, dass der Rand etwa 2 cm hoch wird.
- 4 **Apfel-Belag zubereiten:**
Äpfel schälen und längs in Spalten schneiden.
- 5 **Rührteig zubereiten:**
Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf den vorgebackenen Boden geben und glatt streichen. Äpfel dachziegelartig auflegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und fertig backen.

Backzeit: etwa 50 Min.

- 6 **Aprikotieren:**
Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf mit dem Wasser unter Rühren aufkochen. Die Apfeltarte damit sofort nach dem Backen mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen. Apfeltarte dann in dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tarte lässt sich prima einfrieren.

