

Apfeltarte



Zubereitung:

Mehl, Butter, Salz, Zucker, Ei und Wasser zu einem Teig verkneten und zu einer Kugel formen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Äpfel mit dem Westmark-Äpfeltraum schälen, schneiden und gleichzeitig entkernen. Die entstandenen Apfelspiralen mittig durchtrennen, so dass Apfelscheibenhälften entstehen.

Das Backblech mit Butter einfetten und mehlen.

Den Teig dünn ausrollen und einen kleinen Rand formen.

Mit einer Gabel mehrmals in den Teig einstechen. Mit Apfelscheibenhälften belegen, mit Butter bepinseln und mit Vanillezucker bestreuen.

1 Stunde bei 190° C backen.

Crème Fraîche, Ei und Zucker verquirlen, 10 Minuten vor Ende der Backzeit auf der Tarte verteilen und stocken lassen.

Guten Appetit!

Zum Einfetten und Bestreichen empfehlen wir: den Westmark Brat- und Backpinsel „Silicone“.

Unser
Küchenchef
Michele
empfiehlt



Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Ei (Größe M)
- 3 EL kaltes Wasser

Zutaten für den Belag:

- 1 kg säuerliche Äpfel
- etwas zerlassene Butter
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Crème Fraîche
- 1 Ei (Größe M)
- 2 EL Zucker

