

Rezept

Fotos: M.studio/Fotolia.de

Feine Apfeltorte auf französische Art

Zutaten:
200 g Mehl
100 g kalte Butter
50 g Puderzucker
1 Ei
1 Prise Salz
1/2 TL Zimt
1/2 TL Vanillepulver
1 kg säuerliche Äpfel
1 Zitrone
1 EL Butter
2 EL Puderzucker
2 EL Apfelsaft
1 EL Rum

Das Mehl auf die Arbeitsplatte geben, eine Mulde formen. Butter in Stückchen in die Mitte geben, Puderzucker, Salz, Zimt, Vanillepulver darüber streuen. Mit dem Ei zügig zum Teig verkneten. Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln und in schmale Spalten schneiden oder hobeln, mit Zitronensaft beträufeln. Teig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen. Eine Tarteform (oder Obstkuchenform) damit auskleiden, den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen. Apfelspalten dachziegelartig auf dem Teig verteilen. 1 EL Butter in Flöckchen daraufsetzen und auf mittlerer Schiene etwa 25 Min. backen. Inzwischen 2 EL Puderzucker in einer Pfanne bei wenig Hitze schmelzen lassen, bis er zart gebräunt ist. Apfelsaft und Rum angießen, unter Rühren eine karamellartige Sauce köcheln. Kuchen aus dem Backofen nehmen, Temperatur auf 220 Grad erhöhen. Die Tarte mit der Karamellsauce begießen und nochmals für etwa 8-10 Min. in den Ofen stellen. Noch warm servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min Ruhezeit ca. 30 Min.