Geraspelte Apfel-Tarte

Der wöchentliche Kuchen bzw. die Tarte. Für das Frühstück am Sonntag und den nachmittäglichen Kaffee.

Ausnahmsweise bereite ich einmal keinen gewöhnlichen Apfelkuchen bzw. -tarte zu, für die man Apfelspalten verwendet. Man kennt dies ja vom gedeckten Apfelkuchen, wenn man die Apfelspalten in zwei Kreisen auf den Mürbeteig in der Backform gibt und mit Streuseln bedeckt. Oder eben die Apfelspalten nochmals quer drittelt und in die Füllmasse einer Tarte gibt.

Nein, dieses Mal habe ich die Äpfel geputzt, geschält, das Kerngehäuse entfernt und in Spalten geschnitten. Und dann in der Küchenmaschine zerkleinert. Man kann sie auch in die Küchenmaschine geben und fein reiben lassen. Das ergibt eine Art Apfelbrei, der ein wenig an Apfelmus erinnert.

Diesen gebe ich in die Füllmasse aus Eierstich mit Eiern und Schlagsahne.

Und siehe da, es gelingt eine sehr schöne Apfel-Tarte. Schön kompakt, sehr wohlschmeckend und saftig. Mit einem sehr schönen Apfel-Aroma und -Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:603]