Apfeltarte

Leckere Tarte, mit Puderzucker garniert

Für diese Tarte dienen eigentlich nur Äpfel als Zutat. Und natürlich ein Eierstich für Bindung und Festigkeit. In diesem Fall ein Eierstich royale, also aus Eiern und Sahne für etwas mehr Sämigkeit und Geschmeidigkeit.

Der Boden ist ein gewöhnlicher Mürbeteigboden.

Wenn Sie möchten, können Sie die Apfelmischung noch etwas verfeinern. Es bieten sich Zitronensaft oder Zitronenschalenabrieb an. Oder echter Vanillezucker. Auch Zimt passt gut dazu. Mir ist dies leider erst eingefallen, als die Füllmasse bereits in der Backform war und die Tarte somit bereit zum Backen.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 4 Eier
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 10 Äpfel

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft

Nur Äpfel und Eierstich royale

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Stiele der Äpfel entfernen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Apfelviertel längs in feine Scheiben schneiden, dann quer in kleine Stücke schneiden und alles in eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in eine Schale geben. Sahne dazugeben und alles mit dem Schneebesen verquirlen. Über die Apfelstücke geben und alles gut miteinander vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig in der Backform geben, gut verteilen und mit dem Stampfgerät fest auf dem Boden andrücken. Tarte die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Tarte abkühlen lassen. Puderzucker in ein feines Küchensieb geben und Tarte damit bestäuben. Backform und -papier entfernen und Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden, servieren und genießen. Guten Appetit!