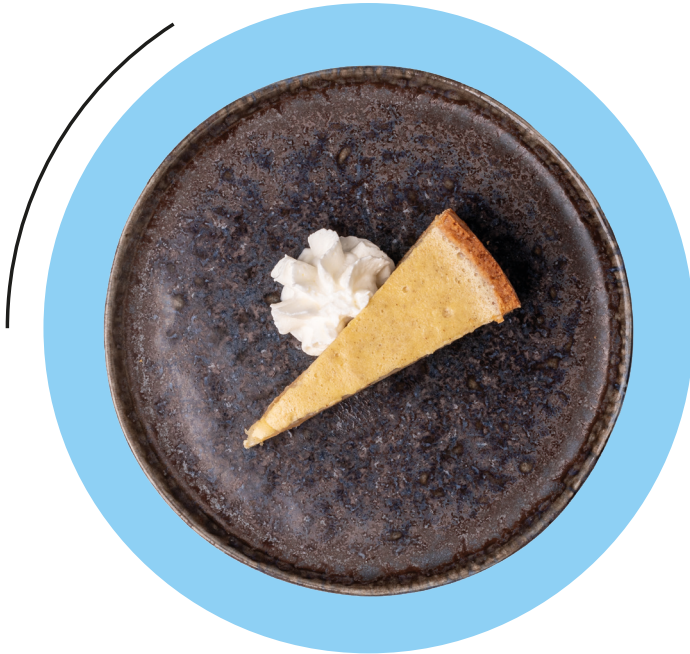


APFELTARTE

REZEPT VON **JAN BÖHMERMAN**



ZUTATEN

Teig

300 g	Mehl
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
1	Ei
150 g	Butter oder Margarine

Belag

1 kg	Apfel
2-3 EL	zerlassene Butter oder Margarine
2	Eier
2 EL	Zucker
2 Pkg.	Vanillinzucker
200 g	Crème fraîche Puderzucker

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz, Zucker, Ei und in kleine Würfel geschnittene Butter oder Margarine zu einem glatten Teig verkneten, daraus eine Kugel formen und ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1/2 Zentimeter dicke Ringe schneiden.

Daraufhin 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gut eingefettete Springform damit auslegen. Aus dem restlichen Teig einen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und dann fächerartig und dicht mit den Apfelringen belegen. Anschließend alles mit zerlassener Butter oder Margarine bepinseln und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

Inzwischen Crème fraîche mit Eiern, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Nach 45 Minuten auf der Tarte verteilen und nochmals ca. 10 Minuten weiterbacken, bis die Masse gestockt ist. Danach die Tarte kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Eventuell Sahne dazu reichen.