

mit Karamell und Meersalz

Glasure: Aus Zucker, Salz, Wasser und 50 ml Pflanzensahne eine Karamellcreme herstellen und damit die Äpfel bestreichen.

Bei ca. 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

tarte aux pommes - französische Apfeltarte

Zutaten Mürbteig:

250 g Dinkelmehl
80 g Puderzucker
150 g Pflanzenmargarine
1 EL kaltes Wasser
1 Prise Salz

Zutaten Füllung:

1,5 kg Äpfel
Schale einer geriebenen Bio-Zitrone
1/4 TL Zimt

Zutaten Glasur:

100 g Zucker
2 EL Wasser
1 Prise Salz
50 ml Pflanzensahne

Zubereitung:

Mürbteig: Mehl, Puderzucker, Salz, Margarine, Wasser zu einem glatten Mürbteig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt eine halbe Stunde kaltstellen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Tarteform fetten und mit Backpapier auslegen. Den Mürbteig Boden ausrollen, in die Form drücken und mehrmals mit der Gabel einstechen, ca. 10 Minuten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann den Rand formen.

Füllung: ca. 700 g Äpfel schälen, klein würfeln und in einem Topf mit etwas Wasser, und Gewürzen weich dünsten und pürieren.

Restliche Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Auf den abgekühlten Mürbteig das Apfelpüree streichen, die Scheiben kreisförmig und dekorativ darauflegen. -> weiter mit der Glasur