

Französische Apfel Tarte

etwa 12 - 14 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Wähenblech (Ø 23 cm):

Teig:

1 Pck. Butterkuchenteig
ausgewallt rund Ø 32cm

Garnitur:

etwa 5 Stk. Äpfel, z. B. Granny
Smith (normal gross)
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon
Vanille Zucker
1 EL Zitronensaft
1 Beutel Dr. Oetker Wähenguss,
süss
3 dl Milch Raumtemperatur
2 EL Mandelblättchen

Aprikosen-Glasur:

2 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Ein rundes Wähenblech (23 cm Ø) mit Dr.Oetker Backspray einsprühen.

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

2 Garnitur:

Die Äpfel schälen, rüsten und in Scheiben schneiden. Vanille Zucker und Zitronensaft mischen und über die Äpfel geben, sodass diese gut damit bedeckt sind. Ca. 10 Minuten so stehen lassen.

In der Zwischenzeit den Teig ausrollen, in die vorbereitete Form geben und etwas andrücken. Den restlichen Teig, der über den Rand hängt mit einem Messer abschneiden. Mit einer Gabel einige Male in den Teigboden stechen.

In einer grossen Schüssel den Wähenguss mit der Milch gut mischen.

Die Flüssigkeit der Äpfel mit Hilfe eines Siebs entfernen und diese dann Stück für Stück auf den Teig legen. Den vorbereiteten Wähenguss über die Äpfel giessen und die Tarte für ca. 30 Minuten backen.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 30 Minuten

Die Tarte aus dem Backofen nehmen und mit den Mandelblättern bestreuen. **Nochmals 10 Minuten** backen, bis die die Wähe fest ist.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 10 Minuten

Die Tarte in der Form abkühlen lassen. Danach vorsichtig aus der Form nehmen und auf einem Gitter komplett abkühlen lassen.

③ Aprikosen-Glasur:

Bei niedriger Hitze 2 EL Aprikosenkonfitüre und 1 EL Wasser gut mischen und ca. 1 Minute leicht köcheln lassen. Aprikosen-Glasur über die Tarte geben.