

# APFEL-TARTE

DAS BESONDERE APFELKUCHEN-DESSERT!

andersARTig



## FÜR DEN TEIG

200 g Mehl  
50 g Zucker  
100 g kalte Butter  
1 Prise Salz

## FÜR DEN BELAG

1,25 - 1,5 kg Äpfel (Boskoop)  
2-3 EL Zitronensaft  
150 g Zucker  
75 g kalte Butter

## SO EINFACH GEHT'S!

Mehl, Zucker, Salz und die Butter in Flocken zu Streuseln verarbeiten. 2-3 EL kaltes Wasser hinzugeben und alles zu einem **glatten Teig** kneten. Anschließend in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

**Äpfel** schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Den Zucker bei geringer Hitze in einem Topf schmelzen und leicht bräunen lassen. Das **Karamell** in die Tarteform gießen und diese solange schwenken, bis der Boden gleichmäßig überzogen ist. Anschließend die Apfelviertel aufrecht, dicht aneinander in den Karamell setzen und die Butterflöckchen darauf geben. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Form **ausrollen** und auf die Äpfel legen. Anschließend die Tarte 40 Min. backen, bis der Teig hellbraun und knusprig ist.

Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen und nach etwa 10 Min. auf eine Tortenplatte **stürzen und noch warm servieren**.

ZUM DAHINSCHMELZEN LECKER!

andersARTig

Hofnavigator zur Vielfalt: [www.landservice-nrw.de](http://www.landservice-nrw.de)