

Französische Apfeltarte

Teig:

1 Ei

250 g Mehl

125 g kalte Butter in kleine Würfel geschnitten

50 g Zucker

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten
und 1 Stunde kalt stellen.

Füllung:

150 g Zucker

50 g Vanillezucker

50 g Butter

5 g Salz

ca 2 Wellant Äpfel

Zubereitung:

Zucker und Vanillezucker karamellisieren,
Butter und Salz unterrühren.

Äpfel schälen, entkernen und horizontal halbieren.

Den Salzkaramell in die Tarteform (ca. 10 cm)
füllen (ca. 1-2 El).

Die Äpfel darauflegen und 20 Minuten bei 160 C° backen.

Den Mürbeteig auf 0,5 cm Dicke ausrollen,
ausstechen und auf die Äpfel legen,
mit einer Gabel einstechen
und bei 180 °C 20 Minuten backen.

Nach dem Backen direkt stürzen und noch warm, am
besten mit Schlagsahne und Vanilleeis, genießen.

Guten Appetit
& viel Spaß beim Nachkochen

Wir danken dem

Landgasthof Westrich

für die Bereitstellung dieses Herbstgerichts.