

Französische Apfeltarte

Gefunden auf franzoesischkochen.de

Tarteform 20-22 cm

Erbsen o.ä. zum Blindbacken

Zutaten

3-4 Äpfel

Der Plätzchenteig

100 g Mehl
50 g Zucker
60 g Butter
1 Eigelb
2 EL Wasser

Das Appareil

3 EL Crème fraîche
1 Ei
3 EL Joghurt
2 EL Vanille Zucker

- Den Teig vorbereiten: Mehl, Zucker, Butter, Eigelb und Wasser zu einem Plätzchenteig kneten. Den Teig ausrollen und in eine Tarteform geben. Den Boden mit Backpapier abdecken, die Erbsen verteilen und 10' bei 180 °C Umluft auf mittlerer Schiene backen. Anschließend das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und für weitere 10' bei 180 °C Umluft backen.
- Für das Appareil werden Crème fraîche, Ei, Joghurt und der Vanillezucker verrührt.
- Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- 3 EL Appareil auf dem Tarteboden verstreichen und mit den Apfelscheiben belegen. Dann das restliche Appareil darüber gießen.
Die Apfeltarte für 25-30 Minuten bei 180 °C Umluft auf mittlerer Schiene backen

