

Bratapfelkuchen

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 200 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g (zum Blindbacken) Hülsenfrüchte

Alle Zutaten für den Teig in einem Blitzhacker oder mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten. Eine Tarteform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form legen und auf die Fläche und an die Ränder drücken. Mögliche Unebenheiten mit Hilfe eines Esslöffels glatt streichen und die Ränder begradigen.

Den Tarte-Boden für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Den Teig anschließend mit einer Gabel vorsichtig einstechen, sodass keine Blasen beim Backen entstehen. Dann mit Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte zum Blindbacken draufgeben. Die Tarte im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Anschließend das Backpapier und die Hülsenfrüchte vorsichtig entfernen und den Boden für weitere 5-10 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen.

Zutaten für die Füllung:

- 5 Äpfel
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 50 g Butter
- 60 g Zucker
- 0,5 TL Zimt
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 TL Vanilleextrakt
- alternativ: Mark von 1 Vanilleschote

Äpfel schälen, entkernen und achteln. Orange und Zitrone waschen und von beiden etwas Schale mit einem Ziseliierer abziehen oder reiben. Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die Apfelspalten hineingeben und leicht anbraten. Zucker, Orangen- und Zitronenabrieb, Zimt, Muskat und Vanille hinzufügen. Die Äpfel einige Minuten bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis sie leicht gebräunt sind. Leicht abkühlen lassen.

Zutaten für die Ei-Sahne-Mischung:

- 200 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz

Sahne, Eier, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und verquirlen, bis alles gut vermischt ist.

Fertigstellung:

- 200 g Mandelblättchen
- 3 EL Aprikosenmarmelade

Die Apfeltarte wie folgt zusammenstellen und backen: Die karamellisierten Apfelspalten spiralförmig auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen. Die Sahne-Ei-Mischung vorsichtig über die Äpfel gießen und die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) 45 Minuten backen, bis der Belag goldbraun und gestockt ist.

Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne rösten. Marmelade mit etwas Wasser vermengen, damit sie sich besser verstreichen lässt. Die Oberfläche und Ränder des Kuchens mit der Aprikosenmarmelade bestreichen. Den Rand mit den Mandelblättern bestreuen. Wer mag, kann die Mandelblätter auch auf dem ganzen Kuchen verteilen.

Tipp: Den Kuchen am besten eine Nacht auskühlen lassen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 22.11.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen