

# Apfeltarte mit Apfelminze



(c) Margit Gietler/nmg-design

## ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM (CA. 28CM)

Für den Teig:

200 g glattes Mehl

50 g Zucker

100 g Butter

Schale einer unbehandelten Zitrone

Salz, Zimt

Für den Belag:

4-5 säuerliche Äpfel

etwas frischer Zitronensaft

150 g brauner Zucker

80 g Butter

## ZUBEREITUNG DER APFELTARTE

Mehl, Zucker mit der fein geriebenen Zitronenschale und jeweils einer Prise Zimt und Salz vermischen und rasch mit der kalten Butter (am besten mit einem groben Reibeisen geräffelt) verkneten. Den Teig kühl rasten lassen, dünn ausrollen und anschließend in die ausgebutterte, Form legen und den Rand mit heraufziehen. Mit der Gabel öfters anstechen und bei ca. 180° C 10 min blindbacken.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, schälen, vierteln, in dünne Scheiben schneiden und dicht beieinander lassen, mit frischem Zitronensaft beträufeln. Auf den vorgebackenen Boden legen und mit braunem Zucker bestreuen. Weitere 20 - 30 Minuten auf ca. 200° C fertig backen. Der Zucker sollte dabei karamelisieren, aber nicht verbrennen. Die Tarte in der Form auskühlen lassen und mit Schlag und Eis sowie frischer Apfelminze servieren. Diese Tarte kann auch mit Blätterteig hergestellt werden.

Wir wünschen  
guten Appetit!

