



Tarte aux pommes

Apfeltarte

Pour la pâte brisée:

200 g de farine
 ½ c. à c. de sel
 2 c. à s. de sucre
 100 g de beurre froid coupé en petits dés
 1 œuf

Pour la tarte:

200 g de crème fraîche
 1 œuf
 1 c. à s. de sucre vanillé
 1 c. à s. de sucre en poudre
 ½ c. à c. de cannelle en poudre
 3-4 belles pommes boscop
 3 c. à s. de gelée de pommes (ou de coings)

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl
 ½ TL Salz
 2 EL Zucker
 100 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten
 1 Ei

Für den Belag der Tarte:

200 g Crème fraîche
 1 Ei
 1 EL Vanillezucker
 1 EL feiner Kristallzucker
 ½ TL gemahlener Zimt
 3-4 schöne Äpfel (Boskop)
 3 EL Apfel- oder Quittengelee

Tamisez la farine dans un grand saladier.

Ajoutez le sel

Incorporez le beurre en le frottant avec la farine entre les doigts jusqu'à ce que la pâte ressemble à de la chapelure, puis faites **une fontaine au milieu**.

Versez l'œuf battu avec du sucre dans la fontaine.

Travaillez le mélange jusqu'à ce que la pâte commence à s'amalgamer.

Ramassez la pâte avec vos mains sur le plan de travail et façonnez-la en boule.

Mettez au froid.

Préchauffez le four à th 6

Pelez les pommes et coupez-les en deux.

Épépinez-les et coupez chaque moitié en fines tranches.

Étalez la pâte et déposez au moule beurré mélangez crème fraîche – œuf – sucre.- cannelle

Versez la préparation au fond de la pâte.

Déposez les pommes en formant une rosace

Enfournez et faites cuire 45 minutes.

Laissez refroidir.

Chauffez la gelée de pommes et dorez la surface de la tarte.

Sieben Sie das Mehl in eine große Backschüssel

Fügen Sie das Salz hinzu

Arbeiten Sie die Butter in das Mehl **ein** indem Sie die Masse zwischen Ihren Fingern so fein zerkrümeln, dass es wie Paniermehl aussieht.

Machen Sie **in die Mitte eine Vertiefung**. Dahinein geben Sie das mit Zucker verschlagene Ei.

Bearbeiten Sie die Masse zügig bis ein homogener Teig entsteht.

Formen Sie auf der Arbeitsplatte mit den Händen eine Kugel und legen Sie sie kalt

Heizen Sie den Backofen vor auf 180°C

Schälen Sie die Äpfel, schneiden Sie sie durch und entfernen Sie das Kerngehäuse. Schneiden Sie jede Hälfte in sehr feine Scheiben.

Rollen Sie den Teig **aus*** und legen ihn in eine gebutterte Tarteform

Mischen Sie Crème fraîche, Ei, Zucker und Zimt und **gießen Sie** die Mischung auf den Boden des Teigs.

Legen Sie die Apfelscheiben fächerartig darauf aus.

Stellen Sie die Tarte in den Backofen für ca. 45 Min. Nach dem Erkalten mit dem erhitzten Gelee die Tarte bestreichen.

*vorher kurz wieder geschmeidig kneten

Für eine große Tarteform von 28-30 cm Durchmesser



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

