

## **Apfeltarte (20 cm)**

### **Zutaten**

Teig (pro Tarte)  
200 g Mehl  
125 g kalte Butter  
60 g feiner Zucker  
2 EL Eiswasser

Füllung (für 3 Tartes)  
2 kg säuerliche Äpfel  
130 ml Zitronensaft  
100 g brauner Zucker  
1 EL Zimt  
60 ml Calvados

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Das Mehl in eine weite Schüssel sieben, Zucker hinzugeben, vermengen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zur Zucker-Mehl-Mischung geben und gut miteinander verkneten. Zum Schluss das Wasser zugeben und auf der Arbeitsfläche alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einem flachen Block formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und kleinschneiden. Zusammen mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Zimt in einen Topf geben und etwa 3 bis 4 Minuten leicht dünsten. Dadurch wird die Füllung schön saftig. Nachdem der Topf vom Herd genommen wurde den Calvados hinzufügen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der gewünschten Dicke ausrollen. Eine 20er Tarteform mit herausnehmbarem Boden damit auslegen und zugedeckt für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten und kühl lagern.

Die Füllung auf den Boden geben und darauf achten, dass sie nicht zu dicht an den Rand kommt, da dieser noch wieder zurückgeklappt wird.

Den restlichen Teig ausrollen und für eine Form dieser Größe etwa 45 Sterne ausstechen. Es können aber auch andere Formen genommen werden. Die Sterne leicht überlappend in 2 Reihen am Rand anbringen, siehe Bilder. Wenn gewünscht, die Sterne mit ein wenig Wasser bestreichen und mit etwas braunem Zucker bestreichen.

Gebacken wird die Tarte auf dem Rost welches sich auf der 1. Schiene von unten befindet. Die Backzeit beträgt 35 Minuten.

Aus den Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen.  
Pur oder mit Vanillesahne genießen.