

Apfel-Tarte mit Calvados

Zutaten

1 Portion Pâte Brisée

1,2 kg säuerliche Äpfel (z.B. Holsteiner Cox)

65 ml Zitronensaft

50 g brauner Zucker

30 ml Calvados

1/2 EL Zimt

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Dein Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der gewünschten Dicke ausrollen. Eine 28er Tarteform mit herausnehmbarem Boden damit auslegen und zugedeckt für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten und kühl lagern.

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.

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 80 Blätter ausstechen. Mein Blattausstecher ist der Große aus einem 3er Set von PME und hat die Maße 3,9 x 2,5 cm. Es dürfen aber auch andere Formen genommen werden.

Die Blätter leicht überlappend in 2 Reihen am Rand anbringen, siehe Bilder.

Mit etwas Wasser bestreichen und mit ein wenig braunem Zucker bestreuen.

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.