

Apfeltarte mit Calvados

Zutatenliste (bitte mit genauen Angaben in Stück/Gramm/Milliliter/Tee- oder Esslöffel/etc):

Für den Teig

250 g Mehl 550

60 g Puderzucker

125 g Butter

1 Ei

Etwas abgeriebene Schale einer Bio Zitrone

Für den Belag und den Guss

4 Äpfel

1 EL Butter

4 EL Zucker

2 EL Calvados

2 Eier

250 g Sahne

Für die Form Butter

Zubereitung (keine Stichworte, bitte in ganzen Sätzen):

Für den Teig Mehl, Puderzucker, Butter, Ei die abgeriebene Zitronenschale und zwei bis drei EL kaltes Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Fischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Während der Teig kühlt, die Äpfel für den Belag schälen, entkernen und in Achtel schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Äpfel hineinlegen, mit 2 EL Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Die Äpfel dann mit dem Calvados beträufeln und flambieren (im Notfall 112 anrufen).

Den Backofen auf 180 Grad Ober – Unterhitze vorheizen. Die Form mit der Butter einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die Form legen und andrücken. Die Äpfel kreisförmig darauflegen.

Eiere, Sahne und den restlichen Zucker zu einem Guss verquirlen und über die Äpfel gießen. Die Tarte im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 40 bis 45 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Die Tarte mit Puderzucker bestäuben.

Dazu passt ein guter Riesling Spätlese oder ein Cidre.