

Tarte Maman Blanc

Zutaten

Teig

140 g Butter, Raumtemperatur
250 g Mehl
15 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Belag

3-4 Äpfel
1 Vanilleschote
15 g Butter
1 EL Zitronensaft
15 g Zucker
1 EL Calvados oder Rum (optional)
1 Ei
100 ml Schlagsahne

Für 1 Tarteform von 26 cm Ø (12 Stück)

Dauer: 30 min + 40 min Backzeit + 1 h Kühlzeit

Zubereitung

Teig

Die Butter in Stücke schneiden. Mehl, Butter, Zucker, Salz und Ei mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte eher trocken sein. Falls er aber nicht zusammenhält, kann man 1 EL kaltes Wasser dazu geben. Mit der Handfläche den Teig in eine flache Scheibe drücken und im Kühlschrank für 30 Minuten kaltstellen. Eine Spring- oder Tarteform mit Rand fetten oder mit Backpapier auslegen. Teig auf etwas Mehl rund ausrollen. Die Form damit auslegen, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen.

Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel anstechen. Damit ein glatter Rand entsteht, den überschüssigen Teig mit einem Messer abschneiden. Während die Füllung vorbereitet wird, die Tarteform in den Kühlschrank stellen.

Füllung

Den Backofen auf 200° C Ober-Unterhitze vorheizen.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Apfelviertel in dünne Spalten schneiden.

Butter, Zitronensaft und 15 g des Zuckers in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und der Zucker aufgelöst hat. Den Calvados einrühren und beiseite stellen.

Die Apfelspalten fächerförmig auf den Teig legen und mit der Butter-Mischung bestreichen. Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen. 25 Minuten backen bis die Äpfel karamellisiert sind. Sahne, Ei, Vanillemark und die verbleibenden 50 g Zucker in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Tarte aus dem Backofen nehmen und mit der Ei-Mischung übergießen. Für weitere 10-15 Minuten backen.

Die Tarte vor dem Servieren mindestens 1 Stunde auskühlen lassen und dann genießen.

