



Tarte Maman Blanc

Zutaten

Teig

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

Belag

3-4 Äpfel (je nach Größe)
1 Vanilleschote, oder 1 TL Vanillepaste
20 g Butter
1 EL Zitronensaft
70 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 (oder mit der Küchenmaschine) 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, in Folie wickeln und im Kühlschrank für 30 Minuten kaltstellen. Eine Spring- oder Tarteform fetten. Teig auf etwas Mehl rund ausrollen (Achtung: verwende genügend Mehl, damit er nicht kleben bleibt) und die Form damit auslegen, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Damit ein glatter Rand entsteht, den überschüssigen Teig mit einem Messer abschneiden. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. 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 ausschneiden. Apfelviertel in dünne Spalten schneiden. Butter, Zitronensaft und 20 g des Zuckers in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen und der Zucker aufgelöst ist. Den Calvados einrühren und alles beiseite stellen.

Die Apfelspalten fächerförmig auf den Teig legen und mit der Butter-Mischung bestreichen.

Für 25 Minuten backen bis die Äpfel karamellisiert sind. Inzwischen Sahne, Ei, Vanillemark und die verbleibenden 50 g Zucker in eine Schüssel geben und gut verrühren. Die Tarte aus dem Backofen nehmen mit 1 EL Zucker bestreuen 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.