Artikel vom 18.03.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 16:01 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfeltarte

Apfeltarte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Tarteform Ø 30 cm):

230 g Dinkelmehl

50 g Zucker

1 Prise Salz

100 g kalte Butter

2 EL kaltes Wasser.

Belag:

circa 1 kg Äpfel

Saft von ½ Zitrone

40 g Butter

4 EL Quitten- oder Apfelgelee

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und dann vorsichtig in die Tarteform geben. Den Rand andrücken und mit einem Messer oben die Kante gerade abschneiden. 2 EL Gelee erwärmen und den Boden damit bestreichen. Die Tarteform mit dem Teig in den Kühlschrank stellen. Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und unbedingt mit der Schale in dünne Spalten schneiden. Eine Schüssel mit etwa ½ bis 1 l Wasser füllen und den Zitronensaft dazugeben. Die Apfelscheiben im Zitronenwasser einlegen, sodass die Spalten biegsamer werden. Die Apfelscheiben mit der Schale nach oben von außen nach innen fächerförmig in die Tarteform schichten. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen und mit einem Pinsel auf den Äpfeln verteilen. Die Tarte etwa 30 bis 40 Minuten backen, bis der Teig am Rand goldbraun ist. Das restliche Gelee erhitzen und die Tarte damit bestreichen, dann vollständig in der Form auskühlen lassen.

Julia Ernsting