

Hier und heute



Apfel-Frangipane-Tarte

Theresa Knipschild macht eine besonders raffinierte Apfel-Tarte. Unsere Konditormeisterin zeigt, wie die Mandel-Apfelfüllung und der Mürbeteig saftig gelingen.

Das Rezept

für ein 26 cm runde Form oder quadratische Tarteform ca. 22x22 cm

Zutaten für die Tarte

- 200 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 + etwas für die Arbeitsfläche
- 100 g Butter, kalt, in Würfel geschnitten
- 70 g Puderzucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Ei
- 2 Msp. Zimt
- 2 Msp. Muskatnuss

Zutaten für die Frangipane-Apfel-Füllung

- 4 Äpfel (z. B. Elstar)
- 70 g Butter, weich
- 70 g gemahlene Mandeln
- 70 g Puderzucker
- 2 Eier
- 1 TL Zimt
- 2 Prisen Salz
- 50 g gehobelte, geröstete Mandeln

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig zügig verkneten und anschließend mindestens eine Stunde kaltstellen.

Die Äpfel waschen, trocknen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Dabei die Scheiben nicht „trennen“, sondern die Viertel, trotz geschnittener Scheiben, zusammen beiseitelegen. Das sorgt für einen tollen optischen Effekt.

Die übrigen Zutaten für die Füllung zu einer geschmeidigen und streichfähigen Masse verrühren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Tarteform legen und die Ränder andrücken. Ggf. den Rand sauber abschneiden. Tarteboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den restlichen Teig zu Streuseln formen und später auf den Äpfeln verteilen oder separat backen und z. B. für ein Dessert im Glas verwenden.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Frangipane-Masse auf dem Tarteboden verstreichen und mit den Apfelvierteln belegen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Stufe etwa 35 Minuten goldgelb backen. Falls die Tarte zu dunkel wird, Temperatur verringern. Die Tarte aus dem Backofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Wer mag, kann die Tarte mit etwas Puderzucker und gehobelten, gerösteten Mandeln bestreuen. Dann aus der Form lösen und servieren.