

Apfeltarte mit Calvados

Zutaten für den Teig (für 4 Personen):

- 250 g Mehl
- 60 g Puderzucker
- 125 g Butter
- 1 Ei
- etwas abgeriebene Zitronenschale

Mehl, Puderzucker, Butter, Ei, abgeriebene Zitronenschale und 2-3 EL kaltes Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlen.

Zutaten für den Belag und den Guss:

- 4 Äpfel
- 1 EL Butter
- 4 EL Zucker
- 2 EL Calvados
- 2 Eier
- 250 ml Sahne
- für die Form: Butter
- zum Bestäuben: Puderzucker

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

Backen:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. 4 kleine Tarteformen mit Butter einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, vier runde Stücke abteilen und in die Formen legen. Die Äpfel kreisförmig darauflegen. Eier, Sahne und den restlichen Zucker zu einem Guss verquirlen und über die Äpfel gießen. Die Apfeltarte im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 40-45 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen und aus den Formen lösen. Mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt ein Glas Riesling Spätlese oder ein Cidre aus der Normandie.

Sendung/Quelle: NDR Plus

Sendetermin: 06.12.2019

Koch/Köchin: Léa Linster

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen