



DAS BESONDERE REZEPT VON CHRISTINE FERBER APFELTARTE MIT ZIMTSTREUSEL

FÜR 6 PERSONEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
(DAVON AM VORTAG 20 MINUTEN
FÜR DEN TEIG)
RUHEZEIT: 30 MINUTEN
BACKZEIT: 50 MINUTEN

ZUTATEN

- Für den Tarteboden**
- 300 g Mürbeteig mit Mandeln und Haselnüssen (siehe Rezept Seite 177)
 - 300 g Mandelcreme (siehe Rezept Seite 177)
 - 5 cl Crème fraîche
 - 5 Äpfel (Idared)
 - 20 g Mehl zum Ausrollen
 - 20 g Butter für die Form
 - 2 EL Puderzucker
- Für die Streusel**
- 60 g Puderzucker
 - 60 g kalte Butter
 - 30 g gemahlene Mandeln
 - 30 g Mehl
 - drei Messerspitzen gemahlener Zimt

ZUBEREITUNG

Am Vortag den Mandelmürbeteig vorbereiten. Am nächsten Tag die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig zu einem Kreis mit einem Durchmesser von 34 cm (2,5 mm dick) ausrollen. Eine Springform einfetten und den Teig hineingeben und mit den

Fingerspitzen an Boden und Seiten andrücken, was übersteht, abschneiden und den Teig mit einer Gabel einstechen. Mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und grob reiben. Geriebene Äpfel, Mandelcreme und Crème fraîche vorsichtig vermischen und auf dem Teig verteilen. 40 Minuten backen. Unterdessen die Streusel zubereiten: Die Butter in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Puderzucker, Mandeln, Mehl und Zimt zugeben. Mit den Fingern zu Streuseln kneten. Wenn die Tarte leicht gebräunt ist, die Streusel darauf verteilen und nochmals 10 Minuten in den Ofen schieben, bis die Streusel knusprig und die Seiten des Kuchens schön gebräunt sind. Aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zu dieser Tarte passen gut eine leichte Vanillecreme mit Zimt oder eine Vanillecreme mit Kardamom.