Advents-Apfeltarte

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

- Zur Backanleitung mit 35 Bilderseiten Schritt für Schritt erklärt
- das Rezept in ausführlicher Schritt für Schritt Anleitung mit 35 kleinen Bildern (zum anklicken)

Zutaten für den Boden:

- 2 Eigelb von mittelgossen Eiern
- 110 gr. Butter
- 60 g Puderzucker
- 1/2 Päckchen abgeriebene Zitonenschale
- 170 g Mehl
- 1 Teel. Honig

für die Füllung:

- 4-5 Grosse Äpfel (ca 400 - 500 Gramm)
- 200 g Schmand oder Creme fraiche
- 2 ganze Eier der Gröss M
- 100 g Marzipan
- 50 g Puderzucker
- Zimt
- 1/2 Päckchen abgeriebene Zitonenschale
- 1 grosser Esslöffel Aprikosenkonfitüre

Ausserdem:

- ein Backbrett zum ausrollen
- Mehl zum ausrollen

Hinweis:

Beim Teigboden müssen die Butter und die 2 Eigelbe kalt aus dem Kühlschrank kommen.

Alle Zutaten für die Füllung sollten Zimmertemperatur haben. Dazu am besten alles 2 Stunden vorher bereitstellen.

Zubereitung:

Zuerst eine Tarte-Form oder Obstbodenform hervorholen und diese gut einfetten.

Zunächst sieben wir das Mehl auf das Backbrett und geben die

abgeriebene Zitronenschale dazu Das Mehl mischen wir mit der Zitronenschale leicht durch und drücken dann eine größere Mulde rein.

Nun geben wir 60 g Puderzucker auf das Backbrett und 110 g kalte Butter dazu. Puderzucker und Butter verkneten wir rasch zu einem Teig. Ich nehme dazu beide Hände, dies geht einfacher und auch schneller. Diesen geben wir jetzt in die Mehlmulde.

Nun geben wir den Honig darüber. Der Teelöffel darf ruhig gut mit Honig gefüllt sein. Und dann geben wir die 2 gekühlten Eigelbe dazu. Die Eier nehmen wir erst kurz vorher aus dem Kühlschrank um sie vom Eiklar zu trennen.

(Eiklar, damit ist das Eiweiss gemeint)

Dies wird jetzt alles sehr rasch zu einem glatten Teig verarbeitet (verknetet).
Natürlich machen wir das mit beiden Händen.

Wir bestäuben nun das Backbrett mit Mehl und rollen den Teig vorsichtig aus, damit er nicht reisst. Wir bestäuben dabei immer wieder den Teig mit Mehl und wenden ihn auch mehrmals.

Beim wenden auch immer wieder das Backbrett neu mit Mehl bestäuben, so lässt sich der Teig leichter ausrollen.

Den Teig soweit ausrollen, bis er die Größe einer Tarteform oder Obsttortenbodenform erreicht hat. Hierbei ist zu beachten, das wir einen Rand von 2 cm Höhe brauchen. Also weit genug ausrollen.

Jetzt geben wir den ausgerollten Teig in die Form. Alles was übersteht schneiden wir weg. Falls sich dabei Risse gebildet haben können wir mit den Resten des abgeschittenen Teiges, die Risse wieder schliessen.

Wir formen mit dem Teig und den abgeschnittenen Teigresten einen etwa 2 cm hohen Rand.

Nun stellen wir den Teigboden für ca. 1 Stunde kalt (Kühlschrank)

Zubereitung der Füllung:

Jetzt schon mal den Backofen einschalten und vorheizen auf 200 Grad

Jetzt legen wir uns alles Zutaten für die Füllung bereit. Natürlich achten wir darauf, daß nur frische Produkte Verwendung finden.

Welches Marzipan Sie verwenden, bleibt Ihrem Geschmack überlassen. Die geriebene Zitronenschale gibt es Portinosweise fertig zu kaufen. Ich benutze immer die geriebene Zitronenschale von Dr. Oetker.

Ideal für diese Apfeltarte sind leicht säuerliche Äpfel, aber natürlich können Sie auch jeden anderen Apfel Ihres Geschmacks verwenden.

Ich habe hier ungespritzte Äpfeln aus dem Garten verwendet. Also bester Bio-Apfel, selbst eingelagert und daher nicht mehr ganz so frisch, aber für die Apfeltarte bestens geeignet.

Nun schälen wir die Äpfel. Dann nehmen wir das Kerngehäuse raus und beginnen die Äpfel zu kleinen Viertelchen (Apfelscheiben) zu schneiden wie auf den Bildern rechts zu sehen ist.

Die so geschnittenen Viertelchen geben wir in eine große Schüssel und geben reichlich Zimt dazu. Wir mischen das nun kräftig durch und stellen die Schüsssel erst mal zur Seite und lassen den Zimt einziehen.

Jetzt holen wir uns einen Mixstab mit einem hohen Becher. In den Becher geben wir nun die Eier hinein und bröckeln das Marzipan dazu, also so kleine Stücke wie möglich eben.

Mit dem Mixstab mixen wir das zu einem flüssigen Brei. Es dürfen keine Marzipanstückchen mehr vorhanden sein. Also solange durchmixen, bis sich das Marzipan in der Masse auflöst.

Falls Sie keinen Mixstab haben, können Sie das auch mit einem normalen Küchen-Quirl (Handmixer, Handrührer) machen, aber brauchen dann eben wesentlich länger

Den Marzipanbrei geben wir nun in eine Rührschüssel Zu dem Marzipanbrei geben wir den Puderzucker und die geriebene Zitronenschale.

Jetzt geben wir erst die flüssige Butter (oder sehr weiche Butter) dazu und rühren mit einem Handmixer die Masse nochmals gut durch.

Den Schmand geben wir jetzt auch dazu. Den Schmand rühren wir aber auf kleiner Stufe unter.

Jetzt holen wir die Backform aus dem Kühlschrank und beginnen, im Kreis die Apfelscheiben zu verteilen.

Die Füllmasse geben wir jetzt auf die ringförmig angeordneten Äpfeln.

Mit einem Tortenschaber verteilen wir die Marzipancremefüllung gleichmäßig.

Die gefüllte Apfeltarte geben wir jetzt in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen und backen die gefüllte Apfeltarte ca. 15 bis 20 Minuten.

Während der Kuchen im Backofen ist, bereiten wir uns jetzt schon mal die Aprikosenkonfitüre zum apricotieren vor. Dazu geben wir 1 grossen Eßlöffel Aprikosenmarmelade in eine kleine Schale oder Schüssel und verrühren die Aprikosenmarmelade mit 1 bis 2 Löffel Wasser.

Nach 15 Minuten holen wir den Kuchen aus dem Backofen. Natürlich machen wir die Backofentür sofort wieder zu, damit die Hitze im Backofen erhalten bleibt.

Nachdem wir den Kuchen rausgeholt haben, beginnen wir sofort mit dem Apricotieren des Kuchens. Also bestreichen wir den Kuchen jetzt von oben mit der vorbereiteten Aprikosenflüssigkeit. Dabei nicht sparen.

Achtung: Die Arbeit ist sehr vorsichtig auszuführen, denn die feine Hautschicht, die sich auf der Oberfläche des Kuchens gebildet hat, reisst sehr leicht, was wir unbedingt verhindern sollten.

Nun schieben wir den Kuchen wieder in den Backofen. Der Kuchen muss etwa noch 20 - 25 Minten fertig backen (eventuell etwas länger) Die Temperatur schalten wir zum fertig backen auf 180 Grad zurück.

Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, holen wir den Kuchen aus dem

Backofen und lassen diesen jetzt 30 Minuten abkühelen, bevor wir die Tarte aus der Backform nehmen.

Nach 30 Minuten stürzen wir den Kuchen sehr vorsichtig und geben diesen dann auf einen Tortenteller Die abgekühlte fertige Apfeltarte, sollte sich leicht aus der Backform lösen lassen.

Nachdem der Kuchen total ausgekühlt ist, können wir uns ein Stück Kuchen abschneiden. Das Stück haben wir uns jetzt verdient.

Backhitze: 200 Grad für ca. 15-20 Minuten und zum fertigbacken nochmals ca 20 bis 25 Minuten bei 180 Grad

Einige Begriffe erklärt

- **Apricotieren:** noch im heissen Zustand den Kuchen, Gebäck etc. mit verrührter Aprikosenkonfitüre glacieren (bestreichen)
- **Glacieren:** überziehen, bestreichen etc.
- **Quirl:** ein elektrisches Handrührgerät
- **Eidotter:** Eigelb
- **Eiklar:** Eiweiß

Quellen:
Aus der Versuchsküche von Josef Dirschl, eMail: dirschl@feiertagsseiten.de
Zum Originalrezept mit Bildern Zur Backanleitung mit 35 Bildern Schritt für Schritt erklärt

---

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED