Appeltaart

Klassiker aus den Niederlanden - ich habe nur die Rosinen weggelassen.

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Teig

- 180 g kalte Butter
- 150 g brauner Zucker
- 1 Ei
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl

Für die Füllung

4-6 Äpfel (je nach Größe)
100 g Rosinen (bei mir ohne)
1,5 TL Zimt
Saft einer Bio-Zitrone
50 g brauner Zucker
1 EL Speisestärke
1 TL Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Kalte Butter in Würfel schneiden und mit dem Zucker, Zitronen-Abrieb und dem Ei verkneten (Knethaken benutzen).
2. Mehl und Salz dazugeben und zügig unterkneten.
3. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in nicht zu feine Würfel schneiden.
5. Die Apfelstücke mit Zimt, Zitronensaft, Zucker, Speisestärke (und ggf. Rosinen) mischen.
6. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Eine Springform (Durchmesser 24 cm) einfetten.
8. ¾ der Teigmenge ausrollen und die Springform komplett, also auch die Ränder auskleiden.
9. Die Apfelmischung in die Springform füllen.
10. Restlicher Teig entweder als “Deckel” ausrollen oder wie ich als Streusel darüber geben.
11. Für die “Deckelvariante” noch 1 Ei mit etwas Milch verquirlen und die Teigplatte vor dem Backen damit bestreichen.
12. Für 1 Stunde in den Backofen, danach 10 Minuten in der Form stehen lassen. Danach die Form entfernen.