Französische Apfeltarte mit Crème fraîche

Französische Apfeltarte mit knusprigem Mürbeteig, dünnen Apfelspalten und Crème fraîche-Füllung. Einfaches Rezept für eine rechteckige und runde Tarteform.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Mürbeteig

- 100 g Butter, weich
- 75 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

125 g Crème fraîche
75 ml Milch
50 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
2 Eier
300 g säuerliche Äpfel
Etwas Zitronensaft zum Beträufeln der Äpfel

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Tarteform (35 x 13 cm oder 24 cm Ø) einfetten.
4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Für die eckige Form auf ca. 40 x 18 cm, für die runde Form auf 28 cm Ø. Danach die Form mit dem Teig auskleiden. Überstehende Teigränder mit einem scharfen Messer abschneiden.
5. Einen Bogen Backpapier auf die Tarte legen und getrocknete Hülsenfrüchte oder Reis darauf geben und gleichmäßig verteilen.
6. Die Backform ca. 15-18 Minuten in der Ofenmitte blindbacken, danach das Backpapier samt Inhalt von der Form nehmen und weitere 10 Minuten backen.
7. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu Crème fraîche mit Milch, Zucker, Vanilleextrakt und Eier verrühren und zur Seite stellen.
8. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in schmale Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
9. Die Tarte aus dem Backofen nehmen und die Füllung hineingeben. Die Apfelspalten fächerförmig darauf verteilen, dabei die Spalten leicht in die Füllung drücken.
10. Weitere 30 Minuten backen. Anschließend in der Form vollständig abkühlen lassen.

11. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.