

Französischer Apfelkuchen – Tarte aux Pommes

Für den Teig:

250 g Mehl
125 g Butter/Margarine
60 g Zucker
1 Ei

Für den Belag:

6 kleine Äpfel, geschält und in Spalten geschnitten

Für den Guss:

300 g griechischer Joghurt
20 g Vanillezucker
Abrieb einer unbehandelten Zitrone
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Für den Teig habe ich das Mehl in die Rührschüssel meiner Kenwood-Küchenmaschine gegeben, die weiche Butter/Margarine, den Zucker und das Ei hinzugefügt und mit dem K-Rührer auf Stufe 2 einen Mürbeteig hergestellt. Diesen habe ich zu einer Kugel zusammengeknetet, in Folie gewickelt und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank gelegt.

Für den Belag habe ich 6 kleine Äpfel geschält und mit dem Apfelteiler in Stücke geteilt. Die Stücke habe ich noch einmal halbiert, so dass ca. 15 – 20 mm dicke Spalten entstanden.

Für den Guss habe ich in einer Schüssel 300 g (2 Töpfchen) griechischen Joghurt mit einem Ei und 20 g Vanillezucker (2 Päckchen) verrührt. Von einer unbehandelten, heiß abgewaschenen Zitrone habe ich die Schale dünn abgerieben und zusammen mit dem Saft einer halben Zitrone unter die Joghurtmischung gerührt.

Den Backofen habe ich auf **180° C (Umluft)** vorgeheizt.

Den Mürbeteig habe ich zwischen Frischhaltefolie dünn ausgerollt und dann eine Tarteform (26 cm Durchmesser) so damit ausgelegt, dass auch der Rand gefüllt war. Den Teigboden habe ich mit einer Gabel mehrfach eingestochen, dann mit einem Backpapier bedeckt, Hülsenfrüchte (z.B. Erbsen) darauf geschüttet und für **10 Minuten** in den vorgeheizten Ofen geschoben. Danach habe ich Hülsenfrüchte und Backpapier entfernt, den Boden noch einmal **10 Minuten** gebacken, dann aus dem Ofen genommen und kurz abkühlen lassen.

Auf dem vorgebackenen Tarteboden habe ich einige Esslöffel Joghurtguss verstrichen, dann die Apfelscheiben darauf verteilt und den restlichen Guss gleichmäßig darüber gegossen.

Die Tarte habe ich weitere **25 Minuten** gebacken, dabei werden die Oberkanten der Äpfel leicht gebräunt.

Die fertige Tarte kann man lauwarm oder kalt genießen.

Ich wünsche gutes Gelingen und danke Aurélie Bastian und ihrer Webseite www.franzoesischkochen.de für das tolle Rezept und all die guten Tipps aus der französischen Backstube.