

Beschwipste Apfeltarte mit Zimtschmand

Zutaten für eine Tarteform von 23-24 cm Durchmesser:

Für den Boden:

200 g Mehl 405
50 g Zucker
100 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Für den Belag:

500 g Äpfel
1 EL Zitronensaft
20 g Zucker
1 P- Vanillezucker
1 P. Puddingpulver
400 ml Flüssigkeit (Weisswein oder Apfelsaft)

Zimtschmand:

1 Becher Schmand
2 EL Zucker
2 TL Zimt



Zubereitung :

Die Zutaten für den Boden mit der Hand oder dem Knethaken eines Rührgerätes verkneten, zu einer Kugel formen und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit eine Tarteform einfetten, leicht bemehlen.

Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig rund ausrollen und in die Tarteform geben, einen kleinen Rand überstehen lassen.

Den Rand dann passend abschneiden und aus den Abschnitten kleine Dekore wie Herzen oder Sterne ausstechen.

Den Boden mehrfach einstechen und die Äpfel darauf verteilen.

In einem kleinen Topf 2/3 der Flüssigkeit erhitzen, die restliche Flüssigkeit mit dem Puddingpulver und Zucker glattrühren und in die kochende Flüssigkeit geben. Alles unter stetigem Rühren einmal aufkochen lassen, dann über die Äpfel gießen und glattstreichen. Die ausgestochenen Dekore darauflegen.

In den Backofen stellen und 45-50 Minuten backen lassen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

Zutaten für den Schmand verrühren und dazu reichen (alternativ kann auch Sahne mit Zucker und Zimt dazu gereicht werden)

Tipp: Wer nur Apfelsaft nutzt, kann den Zucker in Sahne/Schmand weglassen. Dadurch wird der Kuchen insgesamt bereits süßer. Man kann auch Apfelsaft und Wein zu gleichen Teilen mischen.