

Normannische Apfeltarte



**Zutaten für rechteckige Kuchenform,
(10x30 cm)**

Süsser Mürbeteig

- 210g Butter
- 100g Zucker
- 75g fein gemahlene Mandeln
- 3g Salz
- 300g Mehl
- 3g Backpulver
- 75g Ei (ca. 2 Eier)

Guss

- 100g Zucker
- 60g Ei (ca. 2 Eier)
- 10g Mehl
- 50g Butter

Belag

- 600g Äpfel, Pink Lady (oder andere süssliche Sorte), geschält und entkernt
- 30g Puderzucker

Zubereitung

Süsser Mürbeteig: Zimmerwarme Butter in der Küchenmaschine oder von Hand weichrühren, dann Zucker, Eier, Salz und zuletzt die Eier zugeben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Gesiebtes Mehl, Backpulver und anschliessend die gemahlene Mandeln dazugeben. Solange mischen bis Mehl und Mandeln gut eingearbeitet sind.

Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 2–4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Guss: Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen bis er braun wird, abkühlen lassen. In einer Schüssel Eier und Puderzucker mischen, nach und nach Mehl einarbeiten, die braune Butter dazugeben. Alles gut mischen.

Tarte fertigstellen: Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Mürbeteig zirka 3mm dick auswallen, in ausgefettete Backform legen, überlappende Ränder abschneiden. 450g der Äpfel in 1 cm grosse Würfel schneiden und auf dem Teig in der Form verteilen.

Die Hälfte des Gusses über die Apfelwürfel geben. Die restlichen 150g Äpfel in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen. Die zweite Hälfte des Guss auf die Tarte geben, mit Puderzucker bestreuen und 45 Minuten backen.