Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



FRANZÖSISCHE APFELTARTE

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · BACKZEIT: 40 MIN.

Bevor das Jahr endet, möchte ich noch eine kleine **Apfeltarte** posten. Das war ein meiner ersten Rezepte, und sie wird bei uns immer gern gebacken. Ich wollte euch normal diese klassische Version vorstellen. Bei uns kommen oft zusätzliche Zutaten rein, als Veredelung, wie Zimt, Schokolade oder Haselnuss Stückchen… Es kann ja nie schaden!
Ich habe für den Boden Plätzchenteig benutzt. Ich hätte auch sehr gut den Teig mit Lebkuchengewürze würzen können. Ein klein bisschen gehobelte Mandeln dazu oder Haselnüsse hätten auch toll zusammen gepasst. Oder ?

Auf jedem Fall kommt bei meiner **Apfeltarte** keine Marmelade oder Gelée obendrauf. Sondern ein „Appareil“ aus Crème fraîche Basis, wie in die Normandie. Diese Crème kann man auch mit Vanille, Zimt oder was immer ihr möchtet aromatisieren.

Ich wollte euch noch einen sehr wichtigen Schritt erklären, wenn man eine Tarte backen will : „**La cuisson à blanc**„. WAS IST DAS ? es heisst in Deutsch„ Blind **Backen**„.
Es bedeutet, dass man den Teig vorher backen muss, ohne Garnitur. Bei der „Cuisson à blanc“ (weiß backen) bäckt man den Teig ohne Obst in zwei Etappen (die in der Beschreibung erklärt werden), und dann noch einmal mit der Füllung. Hier findet ihr ein ganze Blog Post darüber , wo alles erklärt wird.

Nach vielen Anfragen über die Jahre (mehr als 10!!! Wie die Zeit vergeht!) gibt es nun auch unten eine Rezeptvariation für eine klassische Tarteform mit abnehmbarem Boden. Diese hat einen Durchmesser von 26 cm. So habt ihr die Wahl und seht auch, wie einfach es ist, eine leckere **Tarte aux pommes** zu backen.

Mit all diesen Informationen könnt ihr euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Empfehlung von Mir: ich habe extra für euch ein Rezeptsammlung für Apfel zusammen gestellt. Schaut mal gerne vorbei!

Rezept im Video schnell erklärt:

Zutaten für eine Apfeltarte:

Rezept mit einem **22 cm Tartering:**

3 kleine Äpfel, 100 g Mehl, 50 g Zucker, 60 g Butter , 1 Eigelb, 3 EL Crème fraîche, 1 Ei, 3 EL Joghurt, 2 EL Vanille Zucker

Die Mengenangabe für den Boden ist für ein kleine 20-22cm breite Apfeltarte gedacht. Sie können gern dir Menge verdoppelt (da dass original Teigboden Rezept mit 250 g Mehl, 125 g Butter (kalt),

60 g Zucker und 1 Ei gerechnet ist. Könnt Ihr dann 2 Boden damit backen)

Utensilien: Nudelholz, Backmatte, Tarte Ring 22cm, Backperlen, Igelrolle, Schneebese, Teigschaber.

1- Den Teig für den Boden vorbereiten : 100 g Mehl, 50 g Zucker, 60 g Butter, 1 Eigelb und 2 EL Wasser zusammen kneten, bis sich ein schöner Plätzchenteig formt.

Diesen Teig ausrollen und in eine Tarte-Form tun.

Französische Apfeltarte

Und jetzt kommt der schwierigste Teil: den Teig vor Angreifer schützen !!!!!! und es ist wirklich sehr sehr schwer…..
Den Boden leicht anstechen…

2- Den Teig mit Backpapier bedecken …

darauf irgendwelche trockene Hülsenfrüchte oder die Backperlen tun und das Ganze **erst mal 10 Minuten bei 180-185 °C Umluft backen…..**

Nach 10 Minuten, das Backpapier mit den Hülsenfrüchten wegnehmen und für **weitere 10 Minuten bei 180-185 °C Umluft backen**.

3- Das Appareil (Creme) vorbereiten, in den man 3 EL Crème fraîche, 1 Ei, 3 EL Joghurt, 2 EL Vanille Zucker zusammen mischt.

Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. 3 EL von unserem Appareil auf dem Tartenboden streichen und die Apfelscheiben darauf platzieren. Und dann den Rest von unserem Appareil auf die Äpfel verteilen.

Die Apfeltarte für noch 25-30 Minuten bei 180-185°C Umluft backen.

Rezept für ein 26 cm Apfeltarte:

Mit ein klassischem 26 cm Tarteform mit abnehmbarem Boden.

Tarte Boden: 250 g Mehl, 125 g Butter (kalt), 60 g Zucker und 1 Ei (M). (es reicht für 1 Boden mit ein bisschen Rest zu naschen oder um Plätzchen damit zu backen).

Appareil / Vanille Creme: 150g griechische Joghurt, 100 g Crème fraîche, 2-3 EL Zucker, 1/2 TL Vanilleextrakt, 1 Ei (M).

3 große Äpfel: Boskoop für mich oder Pink lady.

Wie bei dem anderen Rezept mit den Tartering vorgehen.…

1- Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gründlich kneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und dünn ausrollen. Den Teig in die Tarteform geben.
Hinweis: Der Teig ist fettig genug, sodass ich meine Tarteform nie mit Butter und Mehl beschichte. Ich gebe den Teig einfach so hinein und es klappt jedes Mal.

2- Den Teig gut in die Form drücken. Den Boden mit einer Gabel anstechen. Backpapier auf den Tarteboden legen, mit Backperlen beschweren und Blind-Backen.
Dafür wird er 10 Minuten bei 180 °C Umluft gebacken. Dann das Backpapier mit den Backperlen entfernen und weitere eine Minute bei 180 °C backen.

So wird der Boden erst einmal ohne Füllung gebacken. Nur so kann die Tarte in der Mitte auch gebacken werden.

3-In einer Schüssel den Joghurt mit Crème fraîche, Zucker, Vanille und einem Ei verrühren. Diese Masse in den vorgebackenen Tarteboden füllen und verteilen. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
Tipp: Je dünner die Scheiben, desto kürzer ist die Backzeit für die fertige Apfeltarte.

4- Backen : bei vorgeheizten Backofen 30 bis max 35 Minuten.

Ja, die **Backzeit** ist in etwa die **gleiche** wie bei der 20 cm **Tarte aux Pomme**s.
Das ist ganz normal, denn die Füllung hat immer die gleiche Dicke – egal, welche Form man verwendet.

et voilà !

Hinterlassen Sie mir gerne einen **Kommentar**. Ich freue mich immer über **Rückmeldungen** und Unterstützung! Das hilft dem Blog und auch anderen Lesern sehr. **Danke**!

Die einfachsten Rezepte bleiben immer die Besten. Diese Apfeltarte erinnert mich immer an das Goûter bei meiner Familie…

Es ist auch einer unser Standard Goûter hier in Deutschland geworden.

Ich wünsche euch noch einen schönen Abend und einen guten Rutsch ins neue Jahr !

Alles gute et Gros Bisous .

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de