



TOBI'S APFELTARTE

Quiche/Tarteform, Mandoline, Teigmatte, Teigroller

🕒 30 Minuten

ZUTATEN

Teig:

360 g Mehl
1,5 EL Zucker
280 g Butter
max. 125 ml Wasser

Füllung:

3 Stk. Granny Smith Äpfel
80 g Zucker
2 TL Zimt
25 g Mehl

Tipp -> nimmt nur soviel Wasser bis sich der Teig verarbeiten lässt
ALLES muss kalt sein und schnell verarbeitet werden.

Wer es etwas süßer mag nimmt gerne mehr Zucker

ZUBEREITUNG

1. Mixtopf, Wasser und Butter müssen sehr kalt sein. (15-20 Min. vorher ins Gefrierfach stellen).
2. Mehl, Zucker und Butter kurz vermengen Handrührgerät oder Thermomix: 45 Sek. | Knetstufe Stufe 3.
3. Wasser schluckweise hinzugeben und weiter kneten bis der Teig verarbeitet ist bzw. sich alles verbunden hat, (die Butterstückchen dürfen noch zu sehen sein).
4. Teig auf die bemehlte Teigmatte geben 1/3 Teig abstechen.
5. Die zwei Kreise auswellen das 2/3 Teigstück auf 30,5 cm - das 1/3 Teigstück auf ca. 20 cm
6. Teigmatte mit den Teigen in den Kühlschrank für 3-4 Std.
7. Kurz vor Ende der Kühlzeit Backofen auf 210° vorheizen.
8. Äpfel schälen und schneiden (Mandoline Stufe 3 | Scheibenschnitt).
9. Apfelstücke mit Zucker, Zimt vermengen
10. Gekühlten Teig auf die Tarteform legen, andrücken und Apfelmischung einfüllen.
11. Den kleineren Kreis in Streifen schneiden und wie ein "Gitter" belegen.
12. Ab in den Ofen bei 210° für 10 Minuten backen
13. Nach 10 Minuten mit Alufolie abdecken, Temperatur auf 190° reduzieren weitere 40 Minuten backen.