



Kochen mit wenig Zutaten

Apfeltarte von Richard Rauch

Topfenblätterteig :

250 g Butter, frisch aus dem Kühlschrank
250 g Mehl
250 g Topfen (20% Fett)
1 Prise Backpulver,
Salz

Zubereitung:

Das Mehl salzen, mit dem Backpulver vermischen und die Butter mit einem Messer hinein schneiden. Butterflöckchen und Mehlmischung flott verkneten. Den Topfen hinein kneten. Auch wenn es im ersten Augenblick nicht so aussieht mag: Die Masse bindet binnen weniger Sekunden zu einem geschmeidigen Teig. Am besten am Vortag vorbereiten. Mindestens 3 Stunden kühl stellen

Tarte:

7 säuerliche, feste Äpfel (z.B. Pink Lady, Elstar)
300 g Feinkristallzucker
140 g Butter
ca. 200 g Blätterteig (5 mm dick ausgerollt)

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und mit einem Ausstecher entkernen. Butter in einer großen Pfanne geben. Die Äpfel in die Pfanne dazusetzen. Mit dem Zucker ein leichtes Karamell herstellen und über die Äpfel gießen. Den ausgerollten Blätterteig über die Äpfel geben und bei 180° C im Rohr knusprig backen, ca. 20- 30 min. Danach gleich stürzen.