

Apfel Tarte mit Spekulatiuscrumble und halb geschlagener Sahne (4 Personen)

Zutaten:

Für den Mürbteig:

80g Staubzucker
160g Butter
240g Mehl
1 Prise Salz
1 Eigelb
Mehl zum ausrollen

Apfelfülle:

500g Äpfel (Boskop)
25g brauner Zucker
1 Vanillezucker
1 Zitrone

Royal:

100ml Sahne
2 Eier
75g Zucker
4cl Calvados
100g Spekulatius
100g Sahne (halbgeschlagen)

Zubereitung:

Tarteform ausbuttern.

Den Ofen auf 180 Grad stellen.

Für den Mürbteig alles zügig verkneten und kurz kaltstellen.

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Zucker dazugeben sowie Saft und Abrieb von einer Zitrone.

Den Teig dünn ausrollen und in die Tarteform geben. Mit einer Gabel einstechen. Die Äpfel sauber und gleichmäßig verteilen und die glattgerührte Royal drüber gießen.

Tipp: einen Teil der Royal vorher mit den Apfelspalten schon mal vermengen sodass die Royal sicher überall hinkommt und etwas auf den Mürbteig geben bevor man die Äpfel hineinlegt.

Die Tarte 8 min backen. Dann herausnehmen und den Spekulatius zerbröseln und drüber geben. Fertig backen bis die Tarte fest ist und Gold gelb. Etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne leicht schlagen und nicht ganz Steif damit sie schön cremig bleibt. Wer mag kann dazu noch etwas Zucker geben und etwas Rum.

Die Tarte schneiden und die Sahne drüber geben und lauwarm genießen!

Guten Appetit!

Weinempfehlung

Nepos -Rotwein lieblich

bei **Weingut Jung** erhältlich!

Tel. 07275 - 2229

Alle Zutaten gibt es bei **EDEKA Burger** solange der Vorrat reicht!

Hinweis: bei EDEKA Burger gibt es sogar den Wein vom Weingut Jung!