



## Einfache Apfeltarte

---

Zutaten für die Apfeltarte (Springform mit 26 cm):

35 g Zucker  
70 g Butter  
100 g Weizenmehl  
1 Prise Salz

2 Äpfel  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Marillenmarmelade

Für den Mürbteigboden wir der Zucker, mit der in Stücke geschnittenen Butter, dem Mehl und der Prise Salz zügig zu einem Teig verknetet. Diesen In Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde zum Rasten in den Kühlschrank geben

Die Äpfel werden geschält und in feine Scheiben geschnitten. Mit dem Zitronensaft beträufeln und zur Seite stellen.

Der Mürbteigboden wird in der Zwischenzeit auf eine mit Öl ausgepinselte Tarte- oder Springform dünn ausgewalkt. Die Ränder leicht nach oben stehen lassen und den Boden ein paar Mal mit der Gabel einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft.

Nun belegt man den Mürbteig kreisförmig mit den Apfelscheiben. Die Tarte bei 180°C etwa 35 Minuten backen.

In der Zwischenzeit wird die Marmelade mit 2 Esslöffel Wasser erwärmt, damit sie flüssig wird.

Sobald die Tarte fertig gebacken ist, bestreicht man die Äpfel mit der Marmelade.

