



## Apfeltarte mit Calvados

Man nehme für 12 Stücke:

250 g Mehl  
60 g Puderzucker  
150 g Butter  
3 Eier  
4 Äpfel  
80 g Zucker  
40 ml Calvados  
250 ml Sahne

- Äpfel schälen, achteln, Kerngehäuse entfernen
- Backofen auf 160° Umluft vorheizen
- Tarteform (26 cm) fetten

Aus Mehl, Puderzucker, 125 g Butter, einem Ei und evtl. ganz wenig kaltem Wasser einen Mürbeteig kneten und diesen 30 Minuten kaltstellen. 25 g Butter in einer Pfanne erhitzen, die Äpfel hineingeben, mit 40 g Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit dem Calvados flambieren. 2 Eier, die Sahne und den restlichen Zucker verquirlen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Die Äpfel dekorativ auf dem Teig verteilen und den Guss darüber geben. 40-45 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Dazu gibt es Riesling oder noch besser Cidre.