

Herzhaft, fruchtiger Mürbeteig-Apfeltarte mit Brie

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Das schmeckt der ganzen Familie, herzhaft, fruchtig

Zutaten

- Für den Mürbeteig; eine Springform mit 24 cm Durchmesser
- 120 g Mehl Typ 404, gesiebt
- 60 g Butter
- 20 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Für den Guss:
 - ½ Becher Sahne (0,60 g)
 - 2 Eier
 - 30 g Zucker
 - Mark 1 Vanilleschote
 - 1 Prise Salz
 - Etwas Puderzucker zum bestäuben
- Für die Auflage:
 - 300 g Brie, ersatzweise Camembert
 - 400 g Cox Orange Äpfel
 - 40 g Walnusskerne, grob gehackt
 - 50 g Zucker
 - 1 Tl Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mürbeteig.

Schritt2

Mit dem Knethaken zunächst alle Zutaten verrühren, anschließend zu einem glatten Teig verkneten und in Klarsichtfolie ca. 30 min. in den Kühlschrank legen. Eine Springform ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf einer gemehlten Tischplatte ausrollen, der Form mit einem 2 cm hohen Rand anpassen.

Schritt3

Mit einer Tischgabel mehrfach einstechen und bei 180° C Umluft zunächst 5 - 6 min. vorbacken.

Schritt4

Der Guss:

Schritt5

Die Sahne mit dem Vanillemark, 1 Prieser Salz und dem Zucker verrühren.

Schritt6

Die Auflage:

Schritt7

Die geschälten, entkernten Äpfel in dünne Scheiben schneiden, zuckern und gleichmäßig auf dem Boden verteilen, weitere 30 min. backen.

Schritt8

Den Guss darüber geben, verteilen und weitere 10 min. zu Ende backen. Dann folgt der in Scheiben geschnittene Käse für ca. 5 min.

Schritt9

In der Zwischenzeit 50 g Zucker hellbraun karamellisieren und die grob gehackten Walnüsse dazu geben, goldgelb bräunen.

Schritt10

Zunächst mit 2 - 3 El Wasser ablöschen, verkochen lassen, reduzieren und Butter und die Sahne zufügen. Wieder etwas reduzieren lassen.

Schritt11

Alles nunmehr gleichmäßig über der Tarte verteilen, 5 - 10 min. fest werden lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Tarte auf ein Holzbrett geben, portionieren und sofort servieren.

Tags: einfach, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhaft-fruchtiger-muerbeteig-afeltarte-mit-brie/>