

Köstliche Apfel-Tarte



Eigentlich braucht es gar nicht so viel, um ein guter Koch zu sein. Eine Handvoll Grundrezepte und das Wissen um gute Produkte genügen, um feine Gerichte zu kochen – denn wer das Aroma einer reifen Frucht kennt, weiss, wie es kombiniert werden kann. Woran denken Sie beim Duft eines Apfels? Süß, frisch, spritzig bis säuerlich im Geschmack, tut er aromatisch seinen Fächer auf. Egal, ob Sie daraus ein einfaches Apfelmus oder eine feine Tarte zaubern: Ein Apfel braucht nicht viel, um auf dem Tisch zu glänzen.

Eine Apfel-Tarte ist schnell gemacht: 270 g ausgewallten Blätterteig mit 2–3 EL Apfelkompott bestreichen (dabei einen Rand von ca. 3 cm freilassen). 1 Ei mit etwas Milch verquirlen und den Rand damit bestreichen. 5 Äpfel (z. B. Gala oder Golden Delicious) schälen, halbieren, entkernen und in feinste Scheibchen schneiden. Diese von aussen nach innen auf dem Teigboden dachziegelartig auslegen. Ca. 20 Minuten im 200 °C heissen Ofen backen, bis die Tarte etwas Farbe angenommen hat und der Boden schön knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen und mit erwärmten Quittengelee glasieren.

Das Schöne: Auch wenn der Apfel ein Lagerobst ist und uns damit eigentlich das ganze Jahr über zur Verfügung steht, passt er gut zu saisonalen Produkten. Somit ist auch diese Apfel-Tarte so schön wandelbar: Apfel passt zu Beeren, drum kann die Apfel-Tarte im Sommer mit einem frischen Beerenkompott oder einer Kugel Waldbeerensorbet serviert werden.



Apfel harmoniert mit herzhaften Nüssen: Wer die Tarte etwas chüschtiger möchte, streut im Herbst einfach eine Handvoll geriebene Mandeln, Hasel- oder Walnüsse über den Teig, bevor dieser mit den Apfelscheibchen bedeckt wird.

Auch Vanille, Nägeli und Kardamom passen ausgezeichnet. Diese Aromen einfach als aromatisierter Zucker darüberstreuen. Oder wie wärs mit einer Vanillecrème, die mit etwas Kardamom verfeinert wird? So oder so ein Gedicht, diese Apfel-Tarte!

Ganz einfach und ursprünglich zu backen, ist oft das beste aller Rezepte.