Deutsche Hirnstiftung

Die Hirnstiftung kocht an Weihnachten

Apfeltarte

Zutaten

Für den Mürbeteig
200 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
Vanille (aus der Schote)
125 g kühle Butter

Für den Pudding
40g Speisestärke
80g Zucker
500 ml Milch
Vanille (aus der Schote)
3 Eigelb

Für den Belag
7-8 mittelgroße Äpfel mit roter Schale
Zitrone
200 ml warmes Wasser
100 g Zucker
1-2 Prisen Zimt

Mehl, Mandeln, Zucker, Salz, Ei und Vanille mit der Butter kneten. Danach am besten 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach den Teig ausrollen, in eine mit Butter gefettete Tarteform auslegen und für ca. 15 Minuten bei 175° Ober-/Unterhitze backen.

Speisestärke und Zucker mit ca. 50 ml Milch verrühren. 450 ml Milch mit Vanille aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, mit der Stärke-Zucker-Mischung verrühren und noch einmal kurz aufkochen. Nach etwas Abkühlung das Eigelb unterrühren. Erneut kurz aufkochen lassen und danach damit die Tarte füllen.

Die Äpfel nach dem Waschen in dünne Scheiben schneiden und in Zitronenwasser einlegen. Danach kurz (ca. 1 Minute) in warmem Wasser mit Zucker und Zimt erwärmen. Danach die Apfelschreiben ringförmig auf die Tarte legen.

Bei 175° Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit – ist mega lecker!

Prof. Dr. med. Kathrin Reetz
Stellvertretende Präsidentin, Geschäftsführende Oberärztin der Klinik für Neurologie, Universitätsklinikum RWTH Aachen