



APFELTARTE

Bei meiner Berliner Familie und mir haben französische Tartes eine feste Tradition. Es gibt im Bezirk Zehlendorf eine ganz besondere Patisserie, die ein vielfältiges Spektrum an klassischen Tartes backt – zum Niederknien! Glaubt mir, ich habe sie alle probiert – und bei jedem Familienbesuch schwingt die kleine Hoffnung mit, zum Kaffee mit einer dieser Spezialitäten überrascht zu werden. Es ist längst kein Geheimnis mehr, dass mein Herz für die Blaubeertarte schlägt – und meine weltbeste Tante lässt es sich nicht nehmen, mich damit zu verwöhnen. Es sind ihre kleinen Gesten, mit denen sie unser Herz erreicht und für die wir sie so lieben. Sie hat stets für jeden von uns ein kleines kulinarisches Schmankerl parat – immer genau das, was wir mit Berlin verbinden. Mittlerweile hat sie so viele Tartes für ihre Lieben erstanden, dass sie eine eigene Himbeertarte perfektioniert hat. Ich versuche noch, sie von einem Gastbeitrag für meinen Blog zu überzeugen.

Mit der Patisserie in Zehlendorf kann ich mich nicht messen. Meine Apfeltarte ist weder französisch, noch perfekt, aber lecker, knusprig und saftig. Zarter Blätterteig mit hauchdünn gewürfelten Äpfeln und einer feinen Creme gefüllt. Warm serviert mit etwas Vanille Eis... ein Gedicht als Dessert oder zum Kaffee.

Zutaten für 4 - 5 Tartes

Zutat	Menge
Frischer Blätterteig	150 g
Linsen zum Blindbacken	200 g
Äpfel	3 Stück

Zutat	Menge
Zucker	120 g
Butter	50 g
Apfelsaft	100 ml
Apfelbrand	3 cl
Ei	1 Stück
Eigelb	2 Stück
Sahne	75 ml
Tarteförmchen	4 Stück á 10cm Durchmesser aus Porzellan

Einen Zucker-Kuss in die Hauptstadt!

Schritt 1:

Portioniert den Blätterteig, legt ihn in eure Förmchen und drückt ihn leicht fest. Dann stecht ihr ihn mit einer Gabel am Boden einige Male ein und füllt die Linsen in die Förmchen. Das sogenannte Blindbacken verhindert, dass der Teig zu sehr aufgeht. Backt euren Tarteteig bei 220 Grad auf Umluft für ca. 10 Minuten vor, bis er goldbraun ist. Wenn der Teig abgekühlt ist, könnt ihr die Linsen entfernen.

Schritt 2:

In der Zwischenzeit schält ihr eure Äpfel, entfernt das Kerngehäuse und schneidet das Obst in feine Würfel, die ihr dann beiseite stellt.

Schritt 3:

Löst nun den Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam auf und lasst ihn unter stetigem Rühren karamellieren. Habt ihr goldbraunen Karamell, löscht ihr diesen mit dem Apfelsaft ab. Der nun harte Karamell muss erneut auf geringer Hitze gelöst werden. Dies kann etwas Zeit in Anspruch nehmen. Dann

gebt ihr die Äpfel und die gewürfelte Butter hinzu, verrührt alles gleichmäßig und erhöht die Hitze kurz auf maximale Temperatur. Zum Ablöschen wird kurz der Apfelbrand hinzugegeben, bevor ihr die Masse nun abkühlen lasst.

Schritt 4:

Gebt die Äpfel durch ein Sieb und lasst die übriggebliebene Flüssigkeit abtropfen. Dann füllt ihr die feinen Apfelschnitze in eure Tarteförmchen und lasst zum Rand etwas Platz, damit später die Creme schön zwischen die Äpfel laufen kann.

Schritt 5:

Jetzt stellt ihr die Creme her, indem ihr Ei, Eigelb und Sahne über einem heißen Wasserbad cremig schlägt. Lasst die Creme kurz abkühlen und träufelt sie fein zwischen die Apfelschnitze. Ist die Creme in alle Zwischenräume gelaufen, backt ihr eure Tartes weitere 10 Minuten bei 200 Grad fertig.

Am besten, ihr serviert sie lauwarm mit einer Kugel Vanille ein ... oder bestreut sie nur leicht mit Puderzucker.

Guten Appetit und einen Gruß nach Berlin!