

## Appeltaart



Klassiker aus den Niederlanden - ich habe nur die Rosinen weggelassen.

---

Zubereitungszeit: 20 min  
Wartezeit: 1 Std  
Backzeit: 1 Std

---

## ZUTATEN

### Für den Teig

180 g kalte Butter  
150 g brauner Zucker  
1 Ei  
Abrieb 1 Bio-Zitrone  
1 Prise Salz  
300 g Mehl

## Für die Füllung

4-6 Äpfel (je nach Größe)  
100 g Rosinen (bei mir ohne)  
1,5 TL Zimt  
Saft einer Bio-Zitrone  
50 g brauner Zucker  
1 EL Speisestärke  
1 TL Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung

1. Kalte Butter in Würfel schneiden und mit dem Zucker, Zitronen-Abrieb und dem Ei verkneten (Knethaken benutzen).
2. Mehl und Salz dazugeben und zügig unterkneten.
3. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in nicht zu feine Würfel schneiden.
5. Die Apfelstücke mit Zimt, Zitronensaft, Zucker, Speisestärke (und ggf. Rosinen) mischen.
6. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Eine Springform (Durchmesser 24 cm) einfetten.
8.  $\frac{3}{4}$  der Teigmenge ausrollen und die Springform komplett, also auch die Ränder auskleiden.
9. Die Apfelmischung in die Springform füllen.
10. Restlicher Teig entweder als "Deckel" ausrollen oder wie ich als Streusel darüber geben.
11. Für die "Deckelvariante" noch 1 Ei mit etwas Milch verquirlen und die Teigplatte vor dem Backen damit bestreichen.
12. Für 1 Stunde in den Backofen, danach 10 Minuten in der Form stehen lassen. Danach die Form entfernen.