

Rezept zum Tag des Deutschen Apfels: „Geflämmte Apfeltarte“



Warum ein Tag des deutschen Apfels?

Der Apfel und der Apfelbaum stehen symbolisch für Fruchtbarkeit und Leben, Erkenntnis und Entscheidung sowie Reichtum. Den Reichtum zeigt die Obstart allein schon durch ihre hohe wirtschaftliche Bedeutung.

Hinzu kommt noch ihre Bedeutung als beliebteste Obstart und die, dem Apfel zugesprochene Heilkraft. Den Spruch: "Ein Apfel am Tag, und dir bleibt der Gang zum Arzt erspart" kennt doch jeder, oder? Vermutlich ist diese Weisheit in der englischen Version bekannter: "An apple a day keeps the doctor away."

Wie auch immer, **am 11. Januar 2018** wird "Der Tag des deutschen Apfels" gefeiert und deshalb gibt es heute das Apfelrezept "**Geflämmte Apfeltarte**".

Was ist eine geflämmte Apfeltarte?

Die Besonderheit bei dieser Apfeltarte ist, dass der saftige Belag aus Äpfeln und Most vor dem Servieren karamellisiert wird. Das heißt, die Tarte wird mit braunem Zucker bestreut und umgehend mit einem Bunsenbrenner gebläht. Vergleichbar mit einer Crème brûlée. Das gibt einen süßen Knusperereffekt und kommt bei den Gästen zusätzlich gut an. Quasi als besonderer Showeffekt zum **"Tag des deutschen Apfels"**. Viel Spaß beim Backen und flämen!

Zutaten

Für eine Tarte- oder Kuchenform:

Mürbeteig:

- 250 g Mehl (plus Mehl zum Bearbeiten)
- 125 g kalte Butter, in 1 cm Stücke gewürfelt und etwas weiche Butter zum Einreiben der Kuchenform
- 70 g Zucker
- 1 Ei, (Kl. M)
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz

Belag:

- 500 g Äpfel (z.B. Boskoop)
- 250 ml Apfelmilch (alternativ Apfelsaft)
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen backfeste Puddingcreme „Vanille-Geschmack“
- Wer möchte: 2 cl Apfelbrand
- 100 g Apfel- oder Birnenkraut (oder Pflaumenmus)
- Extra: 4 – 5 EL brauner Zucker zum Bestreuen und Abflämen

Zubereitung

Für den **Mürbeteig** das Mehl, den Zucker, den Zitronenabrieb und das Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Dann die kalten Butterwürfel und das Ei hinzugeben. Mit dem elektrischen Handrührer (Knethaken) rasch zu einem Teig verkneten. Anschließend mit den Händen kurz nacharbeiten bis keine Fettstückchen mehr zu sehen sind. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz einen halben Zentimeter dick ausrollen.

Nun den Teig über eine gefettete, leicht bemehlte Tarte- oder Kuchenform legen.

Mit den Fingern vorsichtig in die Form drücken, dabei den Rand gut andrücken. Den Boden mit den Zinken einer Gabel mehrfach einstechen.

Nun den Teig „blindbacken“: d.h. ein rundes Stück Backpapier auf den Teig legen und 1-2 cm hoch mit getrockneten Hülsenfrüchten füllen. Den Teigboden im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) auf der 2. Schiene von unten 15 min vorbacken (blindbacken). Den Boden aus dem Ofen nehmen, 10 min abkühlen lassen und das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen.

Form nochmals für 5 min im Backofen nachbacken. Anschließend aus dem Ofen nehmen und den Boden in der Form abkühlen lassen.

Tipp: Das „Blindbacken“ ist eine gute Methode, den Teig ohne Füllung vorzubacken, damit er schön trocken wird.

Für den **Belag** die Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Das Vanillepuddingpulver in 100 ml kaltem Apfelsaft klumpenfrei verrühren.

Den restlichen Most in einem Topf mit Zucker, Vanillezucker und Apfelbrand verrühren. Die Apfelwürfel hinzugeben und einmal mit Deckel aufkochen.

Dann das Most-Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren und 30 Sekunden erhitzen.

Den vorgebackenen Teigboden mit dem vorher erwärmten Apfelkraut (oder Pflaumenmus) bestreichen. Die heiße Apfelmasse darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Umluft: 170°C) ca. 25 – 30 Minuten backen. Die Oberfläche sollte fest und goldgelb sein.

Die Tarte auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Zum Servieren die Tarte vorsichtig aus der Form lösen, dünn mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen (wie eine Crème brûlée).

