

Informationen zur Sendung vom 17.01.2025

Glacierte Apfel-Tarte

Von Ulla Scholz

Zutaten

Teig

300 g Weizenmehl (Type 405)
200 g Veganer Butterersatz
100 g Zucker
Prise Salz

Belag

500 g Äpfel
1 Bio-Zitrone
4 – 5 EL Aprikosenkonfitüre
Etwas Calvados, Rum oder Wasser

Zubereitung

Die Pflanzenbutter in Stückchen schneiden. Sie sollte nicht zu kalt, aber auch nicht zu weich sein. Mehl, Zucker, Pflanzenbutter und eine Prise Salz in einer Küchenmaschine oder mit den Händen zügig und sorgfältig verkneten. Papier und Rollholz mit etwas Mehl bestreuen und den Teig auf dem Backpapier ausrollen. Die Form auf den Teig stellen und mit einem Messer entlang schneiden. Die Teigreste zur Seite legen und den Boden in die gefettete Backform einpassen. Restlichen Teig zu langen Rollen formen, als Rand an die Tarte andrücken und die Tarte für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Die Äpfel waschen, vierteln und in dünne Scheiben teilen. Das Obst rundum auf den Teigboden legen und mit etwas Zitronensaft besprenkeln. Zucker und Zitronenabrieb drüberstreuen und bei 180 Grad Umluft für circa 20 Minuten backen. Die Aprikosenkonfitüre mit Wasser oder einer Spirituose verrühren und den warmen Kuchen damit bestreichen.

Anrichten

Die Tarte auf eine Kuchenplatte heben, in acht Portionen teilen und servieren.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

300 g Weizenmehl (Type 405) zu 0,20 Euro; 200 g veganer Butterersatz zu 2,00 Euro; 100 g Zucker zu 0,26 Euro; Prise Salz zu 0,01 Euro; 500 g Äpfel zu 0,77 Euro; 1 Bio-Zitrone zu 0,50 Euro; 50 g Aprikosenkonfitüre zu 0,25 Euro; Calvados oder Rum zu 0,20 Euro.

Ganze Tarte: circa 4,19 Euro.

Pro Portion: circa 0,52 Euro.

Informationen zur Sendung vom 17.01.2025

Glacierte Apfel-Tarte

Von Ulla Scholz

Pflanzenbutter

Mittlerweile gibt es einige Produkte, die sich als Butterersatz eignen und auch gut schmecken. Wer die Tarte mit Sahne oder einer Kugel Vanilleeis bereichern möchte, findet im Supermarkt die entsprechenden pflanzlichen Lebensmittel. Ein Blick auf die Zutatenliste ist hier und auch bei Pflanzenbutter immer sinnvoll, damit nur Produkte in den Einkaufskorb wandern, die ohne Palmfett auskommen und möglichst wenig Zusatzstoffe enthalten.

So gelingt der Teig

Beim Mürbeteig verwenden viele Leute eiskalte Butter, damit das Gebäck später eine gute Struktur aufweist. Der Nachteil ist, dass der Teig möglicherweise zu lange geknetet wird, da es länger dauert, bis sich das kalte Fett gut verteilt hat. Manche geben deshalb beim klassischen Mürbeteig kaltes Wasser oder ein Ei dazu, damit schnell eine homogene Teigmasse entsteht. Der Nachteil ist, dass der Teig längst nicht so knusprig wird, wenn auch Ei und Wasser enthalten sind.

Ich nehme Butter oder ein pflanzliches Ersatzprodukt, das kühl, aber nicht eiskalt ist, aber auch nicht weich ist und Zimmertemperatur angenommen hat. So lassen sich Mehl und Zucker mit dem Fett gut und schnell mischen. Dann mit den Händen eine Kugel formen, den Teig ausrollen, in die Form einpassen und so lange kühlen, bis der Teig richtig fest ist (mindestens 30 Minuten im Kühlschrank).

Weil nur Apfelscheiben aufliegen und kein flüssiger Belag aufgetragen wird, muss nicht „blind“ beziehungsweise vorgebacken werden.

Einen Backofeneinschub – nicht ganz unten, sondern im unteren Drittel – wählen. So kommt genug Hitze von unten und die Umluft gart von oben. Backzeit, wenn vorgeheizt wurde, beträgt bei 180 Grad Umluft circa 20 Minuten.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!