



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Wein-Rezept: Wein-Apfeltarte

ZUTATEN

Für den Teig:

125 g Mehl
65 g Butter
1 Prise Salz
50 ml kaltes Wasser
Butter für die Form

Für den Belag:

1 kg säuerliche Äpfel
2 EL Zitronensaft
4 EL Norheimer Kirschheck Riesling Spätlese
3 EL Zucker
2 Pck. Vanillezucker
50 g Mandelsplitter
2-3 EL Aprikosenkonfitüre

ZUBEREITUNG

Mehl und Butter mit Salz und Wasser zu einem glatten Knetteig verarbeiten, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Inzwischen Äpfel schälen, entkernen und die Hälfte in kleine Würfel schneiden. Apfelstückchen mit 3 EL Wasser, Wein, Zucker und Vanillezucker ca. 7 Minuten kompottartig einkochen und abkühlen lassen. Die restlichen Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Anschließend den Teig ausrollen, in eine gebutterte Tarteform legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kompott auf dem Teig verstreichen und Apfelspalten ringförmig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (200°-220°) 25-30 Minuten backen, dabei nach ca. 15 Minuten den Rand mit einem Alufoliestreifen bedecken.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, Konfitüre erwärmen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit der Konfitüre dünn bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. Eventuell mit Puderzucker bestäuben.

WEINEMPFEHLUNG

Dieser leichte, frische Apfelkuchen ist schnell zubereitet und schmeckt immer – besonders als fruchtiges Dessert eines herbstlichen Menüs optimal ergänzt durch unsere Norheimer Kirschheck Riesling Spätlese.



DR. CRUSIUS
WEINGUT

HERKUNFT

Über dieses Rezept stolperte ich zufällig während meiner Studienzeit. Lange lag es ungenutzt in meinem Rezeptebuch bis ich es wiederentdeckte, ausprobierte und von dem leckeren Ergebnis ganz begeistert war. Probieren Sie es selbst!