

Apfel-Frangipane-Tarte mit Zimt.

 **1 Std.**

Vorbereitungszeit

 **30 Min.**

Ruhezeit Teig

 **30 Min.**

Backzeit

 **mittel**

Aufwand

Zutaten für: 1 Tarteform, ca. 24 cm Ø

Zubereitung:

Für den Teig

200 g	Mehl
1 Prise	Salz
50 g	Zucker
1	Eigelb
75 g	kalte Butter
	Butter für die Form
	Mehl für die Form und zum Arbeiten

Für den Belag

750 g	Äpfel, säuerlich
2 EL	Zitronensaft
50 g	weiche Butter
50 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
1	Ei
100 g	Puda Haselnusskerne, gemahlen

- 1** Mehl, Salz und Zucker mischen und auf die Arbeitsfläche häufeln. Eine Mulde eindrücken, Eigelb in die Mitte geben und die Butter in kleinen Stücken am Rand verteilen. Alles mit einem großen Messer zu Krümeln hacken, dann rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel geformt in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- 2** Die Äpfel waschen, vierteln, Kernhaus entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Etwa 1 l Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Äpfel und Zitronensaft hineingeben und ein paar Minuten ziehen lassen, bis die Apfelscheiben biegsam sind. Butter und Zucker mit dem Schneebesen cremig quirlen. Zimt, Ei und Haselnüsse unterrühren.
- 3** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tarteform ausbuttern und bemehlen. Den Teig auf leicht bemehlter Fläche etwas größer als die Form ausrollen, hineinlegen und einen Rand formen. Die Creme daraufstreichen. Die Apfelscheiben gut abtropfen lassen und von außen nach innen rosenförmig auf dem Kuchen anordnen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen. Danach auskühlen lassen und nach Belieben mit ein wenig Zimt bestäubt servieren.