

Apfel Tarte glutenfrei mit Karamellguss

Teig

200 g glutenfreies Mehl
80 g Butter (sehr weich)
80 g Zucker
1 Vanillezucker
2 Eier
1 1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2cl. Calvados (Apfelbrand) ersatzweise 2 EL
Zitronensaft



Belag Apfelmus

Apfelmus aus 3 Äpfeln kochen (15 Min) oder Fertigprodukt
1 TL Zimt
1 Vanillezucker
2 cl Calvados

Belag Äpfel

1 Kg säuerliche Äpfel

Karamellguss

75 g Zucker
50 g Butter
2 EL Ahornsirup ersatzweise Honig

Backzeit

Vorgeheizter Backofen bei 200 Grad Unter- und Oberhitze mittlere Schiene gesamt
Backzeit ca. 40-45 Minuten (20 Minuten backen dann den Karamellguss und anschließend noch einmal ca. 20-25 Minuten weiter backen)

- Das Apfelmus kochen und abkühlen lassen
- Die weiche Butter mit dem Zucker + Vanillezucker mit einem Handrührgerät in einem möglichst hohen Gefäß schaumig rühren. Mindestens 5 Minuten rühren!
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Die 2 Eier zum Teig hinzufügen und kräftig verrühren.
- Das Backpulver mit dem gf. Mehl trocken vermischen und mit den restlichen Zutaten, Salz und Calvados bzw. Zitronensaft unterrühren
- Eine Tarteform mit Backpapier auslegen
- Den Teig auf das Backpapier gleichmäßig verstreichen
- In das kalte Apfelmus 1 Vanillezucker, 1 TL Zimt und den Calvados bzw. Zitronensaft einrühren.
- Die Apfelmus-Masse auf den Rührteig streichen
- Die Äpfel schälen und in dicke Spalten, 12 Scheiben je Apfel, schneiden.
- Die Apfelspalten kreisförmig dicht auf das Apfelmus, von außen nach innen, legen
- Die Tarte in den vorgeheizten Backofen schieben und
- 20 Minuten backen
- Dann den Karamellguss herstellen:

- 75 g Zucker in einen Topf geben und den Herd auf höchste Stufe einschalten
- 1 TL Wasser auf den Zucker geben und warten, dass der Zucker schmilzt.
- Sobald der Zucker einen leichten braunen Rand bekommt, das Karamell mit einem feuerfesten Schaber verrühren. Wenn sich der Zucker vollständig aufgelöst hat,
- die Butter und den Ahornsirup bzw. Honig schnell in die Masse geben und zügig verrühren. Gegebenenfalls, wenn die Masse zu dunkel wird, den Topf vom Herd ziehen
- nun sofort das Karamellgemisch, auf die vorgebackene Tarte, mit einem Esslöffel verteilen. **VORSICHT DIE MASSE NICHT ANFASSEN – HOHE VERLETZUNGSGEFAHR!**
- Jetzt den Teig noch einmal 20 – 25 Minuten weiter backen.
- Die Tarte in der Form auskühlen lassen

Die Tarte lässt sich sehr gut vorbereiten und schmeckt am zweiten Tag noch besser als am Backtag.

Mein Extra Tipp: Wie bei jeder Tarte, ist es schwierig das erste Stück „heil und formschön“ aus der Form zu bekommen.

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und beim Genießen

Eure/Ihre Ulrike Brusch
www.ulrike-brusch.de

