Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Apfel-Mohntarte mit Marzipan und Zimt-Zwiebackkruste

Zutaten:

(Für eine runde Kuchenform)

Für den Boden:

- 250 g Mehl
- 120 g Butter, gewürfelt
- 40 g Zucker
- 100 g Mohn
- 50 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb, von einem kleinen Ei. Tipp: das Eiweiß für die Kruste verwenden

Für die Füllung:

- 650-750 g Äpfel (z.B. Boskop, bei einer großen Kuchenform 1 kg Äpfel verwenden!)
- Optional: 2 EL Zucker (oder Honig)
- 4 EL Wasser
- 70 g Marzipan

Für die Kruste:

- 80 g Zwieback
- 20 g Butter
- ½ TL Zimt
- 1 Eiweiß (von einem kleinen Ei)

Optional: 2-3 EL brauner Zucker

Zubereitung

Für den Teigboden den Mohn im Mixer oder mit dem Pürierstab mahlen, dann mit Milch und Vanillezucker in einem Topf 3 Minuten rührend kochen. Anschließend den Topf von der Kochstelle ziehen und abgedeckt 10 Minuten quellen lassen.

250 g Mehl mit 120 g Butter, 40 g Zucker, ein Eigelb und die Mohnmischung zu einem Mürbteig verkneten. Falls der Teig zu klebt, noch etwas Mehl unterrühren, so das ein geschmeidiger Teig entsteht. Abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Die Apfelwürfel in einem Topf mit 2 EL Zucker und 4 EL Wasser abgedeckt 8-10 Minuten weichkochen. Dann abkühlen lassen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn auswalgen und in eine Kuchenform legen (Backpapier!) Tipp: Wer eine kleine, längliche Tarteform verwendet, benötigt nur die Hälfte des Teiges.

Im Backofen bei 170°C ca. 10 Minuten vorbacken. Tipp: Dazu den Teigboden mit Backpapier auslegen, getrocknete Hülsenfrüchte einfüllen und blind backen.

Den vorgebackenen Teig 10 Minuten abkühlen lassen.

Marzipan reiben und auf den Teigboden verteilen. Darauf die Apfelmasse streichen.

Für die Brösel den Zwieback bröselig mixen. Die Zwiebackbrösel mit flüssiger Butter, Zucker, Zimt und Eiweiß vermischen. Die Bröselmasse auf den Kuchen streichen.

Die Tarte im Ofen bei 170°C (Ober- und Unterhitze) ca. 35-40 Minuten backen.

Die Tarte herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Tipp: Dazu schmeckt geschlagene Sahne