**Apfeltarte**

1 Tarteform (ca. 30 cm Ø)

**Zutaten:**

*Für den Teig:*

200 g Mehl

40 g Diamant Brauner Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

150 g kalte Butter (oder Margarine)

500 g trockene Erbsen zum Blindbacken

*Für den Belag:*

4 große, säuerliche Äpfel (ca. 750 g)

1 Zitrone

2–3 EL Wasser

5–6 EL Diamant Brauner Zucker

2 EL Aprikosen-Fruchtaufstrich ohne Stückchen

**Zubereitung:**

1. Für den Teig Mehl, Diamant Brauner Zucker, Salz und Eigelb in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für den Belag Äpfel schälen. Aus zwei Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen und Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Saft der Zitrone auspressen und Apfelscheiben mit etwas Zitronensaft beträufeln.
3. Die restlichen Äpfel putzen, in grobe Stücke schneiden und mit 1 EL Zitronensaft, Wasser und 3 EL Diamant Brauner Zucker ca. 10–15 Minuten im Topf mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze weichkochen. Dann zerstampfen oder durch ein Sieb streichen.
4. Teig ca. 5 mm dick ausrollen und eine Tarteform damit auslegen. Boden mit einer Gabel einige Male einstechen, mit Backpapier belegen und mit Erbsen beschweren.
5. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 10–15 Minuten backen.
6. Boden aus dem Ofen nehmen, Erbsen und Backpapier herunternehmen. Apfelmus gleichmäßig auf dem Boden verstreichen und mit den Apfelscheiben belegen. Mit 2–3 EL Diamant Brauner Zucker bestreuen.
7. Bei Ober-/Unterhitze 220 °C (Umluft 200 °C) weitere 30– 35 Minuten backen.
8. Sofort nach dem Backen mit Aprikosen-Fruchtaufstrich bestreichen.

**Nährwertangaben (pro Stück (insg. 12 Stücke):**

Joule: 952 kJ – Kalorien: 227 kcal – Fett: 11 g – davon gesättigte Fettsäuren: 6,9 g

Kohlenhydrate: 31 g – davon Zucker: 16 g – Eiweiß: 2,3 g – Salz: 0,01 g