

# Zigeunerapfel



[Genet](#) at [German Wikipedia](#), [Malus - Roter Herbstkalvill](#), [CC BY-SA 3.0 DE](#)

**Pflückreife** Ende September

**Genussreife** Bis November

**Frucht:** Die Frucht ist groß, stark gerippt, mit glatter, fettiger leuchtend weinroter Schale. Das Fleisch ist weiß, von roten Adern durchzogen und süß-säuerlich gewürzt.

**Eigenschaft:** Der Baum wächst stark und breit-pyramidal zu Kernhausfäule.



## Apfeltarte

*Elisabeth Steidl*

200g Dinkelmehl	auf eine glatte Oberfläche geben, Grube machen
<u>120g</u> Butter weich	ins Mehl schneiden, zwischen den Händen verreiben Haufen bilden, Mulde hinein machen
60g Kristallzucker	und dem
1 Prise Salz	in die Mulde geben
<u>1 Ei</u>	in einer Tasse verrühren, in die Mulde geben
	dann das Mehl von der Seite her in die Mulde geben und umgehend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
	Man kann den Teig einfach auch in einer Küchenmaschine zusammenrühren. 25 Min. im Kühlschrank rasten lassen.
3 Äpfel	schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, in dünne Spalten schneiden. In einer Schüssel mit
<u>1 ½ KL Zimt</u>	und
30g Zucker	verrühren
evtl. Rosinen	untermischen
	Teig auf Mehl ausrollen, in die runde Tartform (Boden und Rand) geben und mit einer Gabel den Boden einstechen. (Einen Teil vom Teig für Gitter reservieren)
2 EL Marillenmarmelade	mit
1 Schuss Rum	angerührt, auf den Teig streichen
	die Apfelspalten auf dem Teig verteilen. Mit Teiggitter belegen. im Backofen bei 200°C Umluft für ca. 25 Minuten backen