

KUCHEN UND DESSERT

Apfeltarte

... mit Blätterteig



Rezept für eine Tarteform mit 28 cm ø

Backofen vorheizen auf 180 ° C Ober/Unterhitze

- 1 Rolle frischen Butter-Blätterteig aus dem Kühlregal
 - 200 g Schmand
 - 2 Eier Größe M
 - 2 Päckchen Vanillezucker
 - 80 g Zucker
 - 4- 5 knackige Äpfel
 - 3 EL Zitronensaft
 - Helles Gelee (z. B. [Quittengelee](#) oder Aprikosengelee) zum bestreichen des fertigen Kuchens
1. Der Blätterteig ist schon backfertig, also nur noch aus der Packung rollen, evtl. noch ein wenig mit dem Nudelholz ausrollen und einen Kreis ausschneiden. Die Tarteform mit Butter ausfetten, auch am Rand. Den Teig vorsichtig in die Tarteform legen. Überstehende Ränder mit dem Messer abschneiden und den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen.
 2. Schmand mit den 2 Eiern, dem Vanillezucker und dem Zucker mit dem Handmixer verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auf den Blätterteig gießen.

3. Die Äpfel waschen, abtrocknen und vierteln, dabei das Kerngehäuse entfernen. In dünne Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden
4. Nun die Apfelscheiben senkrecht und kreisförmig auf dem Blätterteig verteilen
5. Die Form in den vorgeheizten Backofen stellen und 30-35 Min. backen
6. Das Gelee kurz erwärmen, damit es wieder flüssig ist und die noch warme Apfeltarte mit Gelee bestreichen

 **Viel Spaß beim nachbacken und Guten Appetit** 