

Apfel-Tarte

Zutaten:

1 Pak. Blätterteig
2 El Rohrohrzucker
1 El Margarine
Zimt



Äpfel (je nach Pfannengröße – für eine 24 cm Pfanne ca. 5 Äpfel)

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in $\frac{1}{4}$ scheiden.

Den Blätterteig ausschneiden (Pfannengröße).

Backofen auf 180° Heißluft vorheizen.

Margarine in der Pfanne erhitzen, Zucker dazugeben. Äpfel in die Pfanne schichten und leicht mit Zimt bestreuen. Blätterteig über die Äpfel legen und leicht mit der Gabel anstechen.

Pfanne in den Backofen für ca. 20 Minuten bzw. bis der Blätterteig leicht braun ist.

Pfanne auf den Ofen stellen und erhitzen bis die Flüssigkeit weg ist und der Zucker karamellisiert ist.

Tarte stürzen und wer will mit Zucker bestreuen, aber bedenken, dass bereits karamellierter Zucker über den Äpfeln ist.

Schmeckt am besten noch heiß!

Andrea Forsthuber

Ernährungscoach und Hypnose

Tel. 0664 5163066

office@lifeboxx.at

www.lifeboxx.at