





Apfel-Tarte

Zutaten:

1 Pak. Blätterteig2 El Rohrohrzucker1 El MargarineZimt



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

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in 1/4 scheiden.

Den Blätterteig ausschneiden (Pfannengröße).

Backofen auf 180° Heißluft vorheizen.

Margarine in der Pfanne erhitzen, Zucker dazugeben. Äpfel in die Pfanne schlichten 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 karamellisierter Zucker über den Äpfeln ist.

Schmeckt am besten noch heiß!