

Apfeltarte mit Blätterteig – schnelles Rezept

Zutaten für eine 26 cm Tarteform:

- 1 Rolle Blätterteig
- 5 Äpfel
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Ceylon-Zimt
- 200 ml Sahne
- 40 g Zucker (wahlweise Xucker)



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

So bereitest du die Apfeltarte zu:

1. Zuerst fettest du deine [Tarteform*](#) ein.
2. Dann rollst du den Blätterteig auf ihr aus und schneidet den überstehenden Teig ab. Leg ihn zur Seite, denn du kannst ihn später noch gebrauchen. Den Blätterteig in der Tarteform stichst du mit einer Gabel mehrmals ein.
3. Nun schälst du die Äpfel und schneidest sie in Streifen. 5 Äpfel sollten dabei gut reichen - die endgültige Menge hängt davon ab, wie viel dir eventuell-am-Hosenbein-hängende kleine Kinder wegnaschen ;-). Verteile die Äpfel ringförmig auf dem Blätterteig.
4. Rühre die Sahne, mit dem (Vanille-)Zucker, dem Zimt und den Eiern schaumig und bedecke die Apfeltarte damit.
5. Jetzt nimmst du den übrig gebliebenen Blätterteig und rollst ihn zu dünnen Streifen. Diese legst du über die Apfeltarte, streust nach Belieben nochmal etwas Zucker drüber und dann geht es ab in den Ofen.
6. Bei 180°C bäckt die Apfeltarte dann im vorgeheizten Backofen für ca. 35 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

