

Apfeltarte

55–60 Min

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Blatt	Frischer Blätterteig (275 g)
4	Äpfel
1 EL	Zucker
20 g	Mandelmehl
1 TL	Bourbon Vanillepaste
2 EL	Honig
	Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

1. Den Ofen auf 185 °C vorheizen. Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, 1 EL Zucker einrühren und die Apfelhälften 90 Sekunden blanchieren. Anschließend auf ein Sieb geben und leicht abkühlen lassen.
2. Die Apfelhälften dünn schneiden, ohne die Scheiben voneinander zu trennen. Eine 26-cm-Tarteform mit dem Blätterteig auslegen, überschüssigen Teig abschneiden. Den Boden gleichmäßig mit Mandelmehl bestreuen und die Apfelscheiben darauf anordnen.
3. Honig, Zitronensaft und Vanille-Paste in einem kleinen Topf kurz aufkochen, dann über die Äpfel pinseln. Die Tarte 25 Minuten backen.
4. Nach dem Backen erneut mit etwas Honig-Vanille-Mischung bestreichen. Warm servieren oder abkühlen lassen – passt hervorragend zu Vanilleeis.