

Altenländer Apfel - Zimt Tarte - Tatin

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Der etwas andere Apfelkuchen, den legendären französischen Schwestern Tatin nach empfunden

Zutaten

- 1 Päckchen Fertig - Blätterteig aus dem Supermarkt
- 4 - 5 aromatisch - säuerliche Äpfel (Nach Größe)
- 100 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Tl gemahlener Zimt
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- Etwas Altenländer Apfelbrand

Zubereitungsart

Schritt1

Eine ausreichend große Bratpfanne ausbuttern und mit Zucker ausstreuen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, vierteln und in nicht zu dünne Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft und Abrieb, dem Zimt, Zucker und ev. etwas Apfelbrand marinieren.

Schritt2

Die Pfanne staffelartig - exakt auslegen und den Blätterteig darüber geben. An den Seiten etwas andrücken und mit einer Tischgabel einige Löcher stechen.

Schritt3

Für 25 min. bei 200 ° C in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Danach über Kopf stürzen, Blätterteig unten, die toll glacierten Apfelspalten oben, schmeckt mir heiß oder lauwarm am besten. Dazu eine halbsteif geschlagene Zimtsahne reichen.

Rezeptart: Hamburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-apfel-zimt-tarte-tatin/>