



Blätterteig Tarte mit glacierten Altländer Äpfeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der schnelle, buttrige und einfache Apfeltarte für die ganze Familie

Zutaten

- 2 Stück Blätterteig ca. 20 x 20 cm (T. K. aus dem Supermarkt)
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 6 - 7 Elstar Äpfel in dünnen Spalten, nach Größe
- 100 g Puderzucker
- 50 g Butter
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- Etwas Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Äpfel schälen, Vierteln und in nicht zu dünne Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft, etwas Puderzucker und dem Zitronenabrieb marinieren.

Schritt2

Nunmehr den aufgetauten Blätterteig auslegen, etwa dünner rollen, der Backform anpassen und mit einer Tischgabel etwas einstechen.

Schritt3

Zunächst dünn mit flüssiger Butter und der der erhitzten Aprikosen Konfitüre einstreichen.

Schritt4

Mit den Apfelspalten „üppig und gleichmäßig“ belegen, noch etwas flüssige Butter und Puderzucker darüber geben.

Schritt5

Den Tarte zunächst für ca.10 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen backen.

Schritt6

Kurz heraus nehmen und mit einem Küchenpinsel die restliche Aprikosenkonfitüre darüber verstreichen. Für weitere 5 - 6 min. zu Ende backen, glacieren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Blätterteig Tarte heraus nehmen und in 7 x 5 cm große Stücke portionieren.

Schritt9

Gern serviere ich dazu eine Vanillesahne, oder eine Kugel Walnuss Eis.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** regional, saisonal, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blaetterteig-tarte-mit-glacierten-altlaender-aepfeln/>