



Tarte au pommes, mit Vanilleeis

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der außergewöhnlich leckere, Apfeltarte aus der Normandie, einfach in einer Bratpfanne gebacken

Zutaten

- 1 kl. Päckchen Fertig-Blätterteig
- 4 - 5 Stück vollreife "Elstar" Äpfel, nach Größe
- 60 g Zucker
- 50 g geröstete, gehackte Pistazien
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft 1 Zitrone
- 2 El Calvados
- !/2 Tl Zimt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen und eine ausgebutterte Bratpfanne ohne Plastikgriff verwenden.

Schritt2

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in nicht zu dünne,

Schritt3

Spalten schneiden. Mit Zitrone, Zimt und Calvados marinieren.

Schritt4

Den Zucker in der Pfanne gleichmäßig verteilen und die marinierten Apfelspalten dekorativ und möglichst gleichmäßig kreisrund umlegen.

Schritt5

Mit dem Blätterteig verschließen, die Ecken abschneiden und für

Schritt6

20 - 25 min. in den vorgeheizten Ofen geben.

Schritt7

Danach die Tarte au Pommes auf eine Kuchenplatte stürzen, so dass die herrlich mit Zucker glacierten Äpfel nach oben zeigen.

Schritt8

Ev. noch etwas Calvados darüber geben.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Noch warm servieren, mit einigen gehackten Pistazien bestreuen.

Schritt11

Dazu passt Schlagrahm, Vanilleeis oder ein toller Calvados Sabayon.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** kuchen, massen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tarte-au-pommes-mit-vanilleeis/>