

Knusprige Apfeltarte mit „Kubebenpfeffer“



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger
Knusprige Apfeltarte mit Kubebenpfeffer

Zutaten für 4 Personen:



(Zeit: 50 Min. / Garzeit: 50 Min. / Ziehzeit: 10 Min.)
100 g Butter, 200 g Rohrohrzucker,
6 Umdrehungen „Zimt & Zucker“ aus der Mühle,
1 EL „Indonesischer Kubebenpfeffer“ aus der Mühle,
2 kg Äpfel (z.B. Golden Delicious) geschält und
in Spalten geschnitten, 200 g Blätterteig (fertig
gekauft oder selbstgemacht*), 250 ml Vanilleeis,
4 kleine Tarteförmchen

Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Zucker dazugeben, etwas schmelzen lassen, mit „Zimt & Zucker“ und „Indonesischem Kubebenpfeffer“ würzen. Apfelspalten dazugeben und 30 Min. leicht köcheln lassen, dabei öfter umrühren, damit der Zucker nicht zu stark karamellisiert. Wenn die Flüssigkeit verdampft und der Zucker schön gebräunt ist, Pfanne vom Herd nehmen und Inhalt auf Tarteförmchen verteilen.

Blätterteig dünn ausrollen und vier Kreise – etwas größer als die Förmchen – ausstechen. Dann je ein Teigstück auf ein Förmchen legen und überstehenden Teig zwischen Äpfeln und Förmchenrand eindrücken. Tartes bei 180 °C 20 Min. backen, herausnehmen, ca. 10 Min. abkühlen lassen und jeweils auf einen Teller stürzen. Mit Vanilleeis servieren.

* Wie man den Blätterteig selber macht, finden Sie im Internet unter www.bio-feinschmecker.de/bayern

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

