

## Apfeltarte mit Blätterteig – schnelles Rezept



*vegetarisch*

*stillfreundlich*

*kleinkindtauglich*

Du bekommst spontanen Besuch am Nachmittag und suchst ein einfaches und schnelles Kuchenrezept mit Äpfeln? Dann ist diese himmlische Apfeltarte mit Blätterteig genau das Richtige für dich!

Ein Stück Apfelkuchen mit einer dampfenden Tasse Kaffee, dazu vielleicht noch ein Klecks Sahne oder eine Kugel Vanilleeis. Die wohl beste Kuchenkombination, die ich mir vorstellen kann. Kommt bei uns regelmäßig auf den Tisch. Aber ganz ohne großen Backstress mit Kühlzeit, Teigausrollen und so weiter. Meine **schnelle selbst gebackene Apfeltarte** backe ich mit links. Ja, die Betonung liegt auf schnell. Für das französische Original braucht man nämlich eine „Pâte Sucrée“ – ein Bruchteig, der sorgsam verknetet werden, gekühlt und blindgebacken werden muss. Ganz schön aufwendig! Aber nicht so meine Blitz-Variante. Die verschwindet mindestens 3 Mal so schnell im Backofen, als der Klassiker. Wie das möglich ist?

### Der „Ruckzuck-Teigtrick“ für deine Apfeltarte mit Blätterteig

Der Griff zum **fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal** ist kein Schummeln, sondern in manchen Momenten absolute Notwendigkeit. Wenn dich sonntags die Lust auf Kuchen packt. Oder es spontan an der Tür klingelt. Oder du deine Familie mit einem schnellen Kuchen überraschen möchtest. Genau für solche Kuchennotfälle haben wir den fertigen Blätterteig beinahe immer im Haus. Ich finde ja sowieso, dass man mit der Kombination aus Blätterteig, Äpfeln, Zimt und Zucker nicht viel falsch machen kann. Der Geschmack wickelt wirklich jeden um den Finger. Vielleicht liegt das daran, weil der Geschmack an Apfeltaschen von einer bekannten Fastfood-Kette erinnert – zumindest wenn der Kuchen noch leicht warm ist.

### Mit Sahneguss und Zuckerkruste zur leckersten Apfeltarte

Kommen wir zurück zum Belag. Der besteht natürlich aus Äpfeln. Dazu Sahne, Eier, ein

bisschen Zucker und wie schon angedeutet: eine Prise Zimt. Ein unschlagbares Quartett, das dir karamellierte Äpfel beschert. Den Guss gießt du vor dem Backen vorsichtig auf die Apfelspalten. Im Ofen schmilzt dann alles zu einer Art Kruste, in der deine Äpfel eine schöne karamellige Note erhalten. Und weil das noch nicht reicht, gibst du die restlichen Blätterteigstreifen über den Belag, damit ein knuspriges Topping entsteht. Durch das Karamellisieren entwickelt sich beim Backen ein extrem lecker duftendes Aroma und du weißt direkt, dass dich gleich eine unheimlich großartige Nascherei beglücken wird. Ich verspreche dir, dass du und deine Kinder es kaum erwarten könnt, bis die schnelle Apfeltarte endlich aus dem Ofen kommt.

Falls du aber mal mehr Zeit hast, kannst du die Tarte natürlich auch mit einem klassischen Mürbeteig backen. Dann wird es nämlich eine **richtig französische Apfeltarte**. Und das geht so:

1. Bereite einen Mürbeteig nach französischer Rezeptur zu. Dafür muss die Butter unbedingt eiskalt sein.
2. Statt Sahne, kommt auf den Apfelkuchen aus Frankreich eine Mischung aus Butter und braunem Zucker.
3. Eine originale Apfeltarte muss nach dem Backen unbedingt mindestens 2,3 Stunden auskühlen, damit sich der Belag komplett setzt – so schmeckt es wie im Urlaub.

Was auch noch ginge: ein [schneller Keksboden, wie bei dieser Himbeer-Mascarpone Torte](#).

## Das Rezept für deine schnelle Apfeltarte mit Blätterteig

### Zutaten für eine 26 cm Tarteform:

- 1 Packung Blätterteig zum Ausrollen
- 5 Äpfel
- 2 Eier
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 200 ml Sahne
- 40 g Zucker oder Xucker

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 35 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 50 Minuten

**So bereitest du die Apfeltarte zu:**

1. Zuerst fettest du deine [Tarteform\\*](#) ein.
2. Dann rollst du den Blätterteig auf ihr aus und schneidet den überstehenden Teig ab. Leg ihn zur Seite, denn du kannst ihn später noch gebrauchen. Den Blätterteig in der Tarteform stichst du mit einer Gabel mehrmals ein.
3. Nun schälst du die Äpfel und schneidest sie in Streifen. 5 Äpfel sollten dabei gut reichen – die endgültige Menge hängt davon ab, wie viel dir eventuell-am-Hosenbein-hängende kleine Kinder wegnaschen ;-). Verteile die Äpfel ringförmig auf dem Blätterteig.
4. Rühre die Sahne, mit dem (Vanille-)Zucker, dem Zimt und den Eiern schaumig und bedecke die Apfeltarte damit.
5. Jetzt nimmst du den übrig gebliebenen Blätterteig und rollst ihn zu dünnen Streifen. Diese legst du über die Apfeltarte, streust nach Belieben nochmal etwas Zucker drüber und dann geht es ab in den Ofen.
6. Bei 180°C bäckt die Apfeltarte dann im vorgeheizten Backofen für ca. 35 Minuten.

### Unsere Empfehlung für Dich:

#### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>