Apfeltarte mit Blätterteig – schnelles Rezept

Zutaten für 1 Tarte

- 1 Rolle Blätterteig
- 5 Äpfel
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Ceylon-Zimt
- 200 ml Sahne
- 40 g Zucker (wahlweise Xucker)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Zubereitung

1. Fettest deine Tarteform*. Rolle den Blätterteig aus und lege die Forme damit aus. Schneidet den überstehenden Teig ab und lege ihn für später zur Seite. Stich den Blätterteig mit einer Gabel mehrmals ein.
2. Schäle die Äpfel und schneide sie in dünne Streifen. Verteile sie kreisförmig auf dem Blätterteig.
3. Rühre die Sahne, mit Vanillezucker, Zucker, Zimt und Eiern schaumig. Gieße die süße Sahne über die Apfeltarte.
4. Rolle den übrig gebliebenen Blätterteig zu dünnen Streifen. Lege sie über die Apfeltarte. Bestreue sie nach Belieben nochmal mit etwas Zucker.
5. Backe die Apfeltarte 35 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.