

Apfel-Tarte

Für zwei Personen

1 Rolle Blätterteig	3 Äpfel	25 g Zucker
200 ml Sahne	1 TL Zimt	1 Vanilleschote

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen, bis der Zucker karamellisiert ist. Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Anschließend die Apfelscheiben zusammen mit dem Zimt zu dem Zucker geben. Den Blätterteig ausrollen und die Äpfel in der Pfanne damit bedecken. Den Blätterteig einstechen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Währenddessen die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Mark zusammen mit der Sahne in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer steifen Masse bearbeiten. Die Apfeltarte zusammen mit der Vanillesahne auf Tellern anrichten und servieren.

Anika Waak am 06. Juni 2014