

Apfeltarte

Für 4 Portionen

8 Äpfel	50 g Butter	8 cl Calvados
100 g Rosinen	50 g Pinienkerne	1 paar EL Honig
1 Packung Blätterteig	1 Vanilleschote	Puderzucker

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke in einer Pfanne mit 50 Gramm Butter anbraten und nach Geschmack mit etwas Honig süßen. In einer zweiten Pfanne 50 Gramm Pinienkerne rösten. Zu den angebratenen Apfelstücken 6 bis 8cl Calvados oder Rum hinzufügen. Anzünden und kurz flambieren. Dann das Ganze mit etwas Mondamin oder Puderzucker binden. Die Pfanne kann nun vom Herd genommen werden.

Nach Geschmack die Apfelstücke mit dem Mark einer Vanilleschote und etwas Zimt würzen. Vorsichtig 100 Gramm Rosinen zusammen mit den gerösteten Pinienkernen unter die Apfelmasse heben. Den Blätterteig über die Apfelmasse in der Pfanne legen und am Rand leicht unter die Masse drücken.

Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 30 Minuten backen, bis der Teigdeckel hellbraun und knusprig ist.

Dann aus dem Ofen nehmen und nach kurzem Abkühlen stürzen, sodass die Äpfel oben und der Teig unten ist.

Frank Rosin am 23. Juli 2014