

APFELTARTE

„Bringt den Sommer zurück auf den Tisch.“



25 min



45 min



4

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Mit dem Handrührgerät aus den Eiern, der Butter und dem Zucker eine schaumige Masse herstellen.

Schritt 2

Nun Zimt und Backpulver unter das Mehl mischen und zusammen mit der Buttermilch und der abgeriebenen Zitronenschale der Masse hinzufügen.

Schritt 3

Jetzt die Tarteform mit Butter einfetten, diese mit etwas Mehl bestreuen und die Teigmasse einfüllen.

Schritt 4

Die Äpfel schälen, in kleine Spalten schneiden und auf dem Teig auslegen.

Schritt 3

Das Apfeltarte bei 180–200 °C ca. 45 Minuten goldbraun backen.

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM (22–24 CM Ø)

FÜR DEN TEIG

80 g	Zucker
120 g	Butter
3	Bio-Eier (M)
150 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
2 EL	Buttermilch
1 Prise	Zitrone unbehandelt, die Schale
1 TL	Zimt

FÜR DEN BELAG

2–3	Äpfel z. B. Elstar oder Golden Delicious
50 g	Blaubeeren
	Puderzucker

„EXTRA SÜSS-SAFTIGE DEKORATION
ERHÄLT MAN MIT ZIMT, PUDER-
ZUCKER, BLAUBEEREN UND FRISCHEN
APFELSCHNITTEN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CX124420–CH836454 / CM724053
Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter
Vollglas-Innentür, 3-fach
Teleskopauszug und
8 Heizarten für großes
Backvergnügen

[➤ Mehr](#)

CX124330–CH832454 / CM623052
Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter
Vollglas-Innentür, 3-fach
Teleskopauszug und
8 Heizarten für großes
Backvergnügen

[➤ Mehr](#)