

# APFELTARTE

„Bringt den Sommer zurück auf den Tisch.“



25 min

45 min

4

## ZUBEREITUNG APFELTARTE

### 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 5

Das Apfeltaarte bei 180–200 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten goldbraun backen.

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

TIPP VON MARKUS SÄMMER



## 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

## ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

### CF230254 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 8 verschiedenen Heizarten für mehr Backvergnügen.

### CF132554 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, Elektronikuhr und katalytisch beschichteten Seiten- und Rückwänden.