

APFELTARTE

„Bringt den Sommer zurück auf den Tisch.“



ZUBEREITUNG APFELTARTE

Schritt 1

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
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 Apfeltarte bei 180–200 °C ca. 45 Minuten goldbraun backen.

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



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.

[Mehr](#)

CF132554 Constructa Einbau-Backofen



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

[Mehr](#)