

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

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](#)