

# APFELTARTE

„Bringt den Sommer zurück auf den Tisch.“



## 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 5

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

### CH232254 Constructa Einbau-Backofen



Einbau-Herd mit Vollglas-  
Innentür, Elektronikuhr und  
8 Heizarten für mehr  
Backvergnügen.

[➔ Mehr](#)

### CF132554 Constructa Einbau-Backofen



Einbau-Herd in weißer  
Farboptik mit pflegeleichter  
Vollglas-Innentür und 6  
verschiedenen Heizarten.

[➔ Mehr](#)