

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Apfeltarte

Koch: Stefan Fraundorfer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Tarte

- 3-4 Äpfel
- 250 g Kristallzucker
- 100 g Butter
- 100 ml Apfelsaft
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 Pkg. Blätterteig

Für die Garnitur

- 250 g Obers
- 20 g Vanillezucker
- geriebene Walnüsse

Zubereitung

1. Für die Apfeltarte zuerst den Kristallzucker in einer großen, feuerfesten Pfanne karamellisieren lassen. Dann die Butter, den Apfelsaft und den Zitronensaft dazugeben, alles kurz köcheln lassen und danach vom Herd nehmen.
 2. In der Zwischenzeit die Äpfel entkernen, in Spalten schneiden und die Apfelspalten mit einer Vierkantreibe direkt in die Pfanne in das Karamell hobeln.
 3. Nun für den Boden der Tarte den Blätterteig in der Größe der Pfanne rund ausschneiden, oben auf die Äpfel in die Pfanne legen und die Tarte für 15-20 Minuten bei 170° C Umluft im Rohr backen.
- Tipp:** Um den Blätterteigboden in der perfekten Größe auszuschneiden, einfach einen Deckel in der Größe der Pfanne auf den Blätterteig legen und mit einem Messer rundherum schneiden.
4. Nach der Garzeit, die Apfeltarte aus dem Rohr nehmen, auf einen großen Teller stürzen und mit geriebenen Walnüssen bestreuen. Das Obers mit dem Vanillezucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen halbstreif schlagen und zu der noch warmen Apfeltarte servieren.