

Portions - Apfeltarte

Zutaten

1	Rolle Blätterteig
3	Stück Äpfel (Boskop) mittlerer Größe
1	Zitrone
125 g	Marzipan
6 EL	Haselnüsse gerieben
4 cl	Rum
1 EL	Crème fraîche
30 g	Zucker
1	Ei
50 g	Marillenmarmelade



Weiteres:

Zitronenschale
Vanillezucker
Zimt

Arbeitsbeschreibung

1. Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Saft einer halben Zitrone betröpfeln.
2. Den Blätterteig in 12 gleich große Scheiben ausstechen. 6 Scheiben nochmals mit einer kleineren Form ausstechen, sodass ein Ring mit 1 cm entsteht. Die ganzen Scheiben mit versprudelten Ei bestreichen und die Ringe daraufsetzen und ebenfalls mit Ei bestreichen. Auf ein Blech mit Papier setzen.
3. Marzipan, Rum, Crème fraîche und die Gewürze verkneten, in 6 gleich große Teile schneiden, flach drücken und in die Mitte des Blätterteigs geben.
4. Äpfel fächerförmig schichten, mit Saft einer halben Zitrone betröpfeln und mit etwas Zucker bestreuen. Jeweils eine Butterflocke in die Mitte geben und bei Heißluft 187° C im Rohr 12 bis 15 Minuten backen.

Hinweis

Zur Apfeltarte serviert man am besten Vanillesauce und eventuell Walnusseis.