Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de

Apfel Tarte Tatin

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 6 Personen

Apfel Tarte Tatin

1 Packung Blätterteig

1 großer Apfel

3 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Teelöffel Zimt

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

40 g gehackte Walnüsse oder Mandeln

Apfel Tarte Tatin

1.

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Apfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Spalten mit Zitronensaft vermischen.

Backpapier auf ein Backblech legen und mit einem Löffel kleine Kreise aus Ahornsirup darauf verteilen. Etwas Zimt und gehackte Nüsse auf dem Sirup verteilen. Die Apfelspalten darüber verteilen.

Blätterteig ausrollen und Kreise ausschneiden, die etwas größer als die Apfelkreise sind, und auf die Äpfel legen.

Den Rand leicht andrücken und mit einer Gabel ein paar Löcher einstechen.

Die Tartes ca. 20 min. backen, bis der Teig goldbraun ist. Kurz auskühlen lassen, dann vorsichtig umdrehen. Nach Belieben mit Minze, Puderzucker oder Vanilleeis garnieren.