

# Blätterteig Tarte mit glacierten Altländer Äpfeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der schnelle, buttrige und einfache Apfeltarte für die ganze Familie

## Zutaten

- 2 Stück Blätterteig ca. 20 x 20 cm (T. K. aus dem Supermarkt)
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 6 - 7 Elstar Äpfel in dünnen Spalten, nach Größe
- 100 g Puderzucker
- 50 g Butter
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- Etwas Zimt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Äpfel schälen, Vierteln und in nicht zu dünne Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft, etwas Puderzucker und dem Zitronenabrieb marinieren.

### Schritt2

Nunmehr den aufgetauten Blätterteig auslegen, etwa dünner rollen, der Backform anpassen und mit einer Tischgabel etwas einstechen.

### Schritt3

Zunächst dünn mit flüssiger Butter und der der erhitzten Aprikosen Konfitüre einstreichen.

### Schritt4

Mit den Apfelspalten „üppig und gleichmäßig“ belegen, noch etwas flüssige Butter und Puderzucker darüber geben.

### **Schritt5**

Den Tarte zunächst für ca.10 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen backen.

### **Schritt6**

Kurz heraus nehmen und mit einem Küchenpinsel die restliche Aprikosenkonfitüre darüber verstreichen. Für weitere 5 - 6 min. zu Ende backen, glacieren.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Die Blätterteig Tarte heraus nehmen und in 7 x 5 cm große Stücke portionieren.

### **Schritt9**

Gern serviere ich dazu eine Vanillesahne, oder eine Kugel Walnuss Eis.

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** regional, saisonal, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blaetterteig-tarte-mit-glacierten-altlaender-aepfeln/>