



Bratapfel-Tarte



30min



Leicht

Zutaten - 4 Portionen

Für den Teig:

300 g Weizenmehl (Type 405)
200 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
etwas Kichererbse (aus der Dose)

Für 4 Bratäpfel (falls nicht vom Vortag vorhanden):

4 Apfel
100 g Marzipanrohmasse
50 g Rosine
4 cl Rum
50 g Mandelblatt
60 g Butter
2 EL Honig

100 g Sahne
etwas Eis



Zubereitung

1. Aus Mehl, Butter, Zucker und einem Ei einen Mürbeteig herstellen und diesen für mindestens 30 Minuten kühl stellen.
2. Wenn keine Bratäpfel vom Vortag über sind, folgendermaßen vorgehen: Äpfel vierteln und entkernen und auf ein Backblech legen. Marzipan, Mandeln, Rum, Rosinen und Honig darüber geben. Alle Zutaten bei 180 Grad für 25 Minuten backen.
3. Arbeitsfläche mehlieren und den Teig darauf rund ausrollen. Tarteform ausbuttern, den Teig hineingeben und andrücken. Backpapier auf Tarteform zuschneiden und auf den Teig in der Form legen. Kichererbsen oder andere Hülsenfrüchte zum Beschweren auf das Backpapier legen. Den so präparierten Mürbeteig für 15 Minuten im Backofen mitbacken (Blindbacken).
4. Nun die Bratäpfel auf den vorgebackenen Mürbeteig geben und alles für 15 Minuten fertigbacken. Etwas Butter darauf streuen.
5. Sahne schlagen. Bratapfel-Tarte mit Sahne, Vanillesauce oder Eiscreme servieren.

Nährwerte

Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen laut LMIV (8.400 kJ/2.000 kcal)

Energie: 5447kJ (65%), **Kalorien:** 1301kcal (65%),
Kohlenhydrate: 138g (53%), **Fett:** 77g (110%),
Eiweiß: 16g (32%)