Apfeltarte mit Blätterteig

Kuchen » Apfel

Zutaten (10 Stücke)

» 450g Blätterteig
» 100g Limettenmarmelade
» 100g Aprikosenkonfitüre
» 3 Apfel/Äpfel
» 3EL Zitronensaft
» 30g Butter/Margarine

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Die Teigplatten zu einem Kreis ausrollen. Eine Springform (Durchmesser 24cm) mit kaltem Wasser ausspülen und den Teig hineinlegen. Einen Rand hochziehen.

2. Die Limetten- und Aprikosenmarmelade erwärmen und verrühren. Die Hälfte davon auf den Teig streichen. Die Früchte waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen.

3. Äpfel dachziegelartig auf den Kuchenboden legen. Mit flüssiger Butter und restlicher Marmelade bestreichen. Ca. 25min backen und heiß servieren.

Tipp: Apfelspalten vor dem Auflegen 30min in Weißwein marinieren.

Nährwerte: 290kcal/E2g/F16g/KH31g pro Stück

angelegt am: 13.09.2002 Rezept-Nr: 143

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke