

Rezept

Apfeltarte mit Minze und Vanille

Ein Rezept von Apfeltarte mit Minze und Vanille, am 27.04.2024

Zutaten

4 große Äpfel	Saft von 1 Zitrone
3 Eier	2 EL Zucker
3 EL Crème fraîche	150 ml Milch
40 g Mehl	1 Vanilleschote
10 - 14 Minzeblättchen	30 g Butter
30 g Mandelblättchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

2. In einer Schüssel Eier und Zucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Portionsweise Crème fraîche, die Milch und das gesiebte Mehl unterrühren. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben und mit dazugeben. Die Minzeblättchen abbrausen, trocken tupfen, fein hacken und unter den Teig rühren.

3. Eine Tarteform (ca. 28 cm Ø) mit der Hälfte der Butter ausfetten (oder mit Backpapier auslegen). Die Apfelspalten kreisförmig und dachziegelartig einschichten. Den Teig darübergießen, mit Mandelblättchen bestreuen. Restliche Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen.

4. Die Tarte im Ofen (Mitte) in ca. 25 Min. goldbraun backen. Die Tarte sollte schön saftig, die Teigmasse jedoch gut gestockt sein.