

Rezept

## Schnelle Artländer Apfeltarte

Ein Rezept von Schnelle Artländer Apfeltarte, am 09.06.2026

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (275 g) | <b>2</b> große Äpfel (z. B. Cox orange oder Elstar) |
| <b>2 EL</b> Zucker                                   | <b>1/2 TL</b> Zimtpulver                            |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit kaltem Wasser ausspülen. Die Blätterteigrolle auf der Arbeitsfläche entrollen und die Teigplatte halbieren. Mit einer Hälfte die Form auslegen und mit dem Teigroller so verteilen, dass der Boden ganz bedeckt ist.
2. Die Äpfel nach Belieben schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, dann in kleine Scheiben schneiden. Die Äpfel auf den Teig geben und mit dem restlichen Blätterteig abdecken.
3. Zucker und Zimtpulver mischen und über den Kuchen verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen.