

Apfel – Blätterteig – Tarte

Zutaten :

4	Äpfel (Boskop)
Saft	von 1 Zitrone
100 g	Mandelblättchen
1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
200 g	Aprikosen-Konfitüre
	Butter für die Form

Zubereitung :

1. Den Saft einer Zitrone in ein flaches Schälchen gießen.
Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden. Die Apfelviertel in jeweils 3 Spalten schneiden, in dem Zitronensaft wälzen und in einer Schüssel ablegen.
2. 50g Mandelblättchen etwas zerbröseln und bereithalten.
3. Eine Tarteform (Ø 28 cm) mit Butter einfetten. Blätterteig entrollen und in die Form legen. Überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden und für die offenen Stellen am Rand verwenden.
Blätterteigboden mit den zerbröselten Mandelblättchen bestreuen.
Die Apfelspalten leicht abtupfen und rosenförmig von außen nach innen auf den Boden legen.
4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3) 30 bis 35 Minuten backen.
5. Inzwischen die restlichen 50g Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldgelb rösten, herausnehmen und bereithalten.
6. Kurz vor Ende der Backzeit die Konfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen.
7. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, sofort mit der noch heißen Konfitüre bestreichen und mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Dazu schmeckt wunderbar Schlagsahne !