



Apfeltarte mit Miso-Karamell

dazu Crème fraîche mit Zimtnote



ca. 1h



4 Portionen

Lust auf etwas richtig Außergewöhnliches? Unsere Apfeltarte wird mit saftigen Äpfeln, knusprigem Blätterteig und salzig-süßem Miso-Karamell zu einer unverwechselbaren Delikatesse! Abgerundet wird das Ganze mit einer zimtig-feinen Crème fraîche. Ein Geschmackserlebnis, das man so schnell nicht vergisst!

- 2 Äpfel
- 1 Päckchen Ahornsirup
- 200g Zucker
- 25g Misopaste ^{1,3}
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Becher Crème fraîche ²
- 1 Päckchen gemahlener Zimt

- 75ml Milch ²
- 2EL Butter ²
- Essig

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenpinsel

Kochtipp
Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 678kcal, Fett 39.5g,
Kohlenhydrate 72.8g, Eiweiß 8.2g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Äpfel** halbieren, entkernen, in 0,3-0,5cm dünne Scheiben schneiden und mit 1TL hellem Essig beträufeln, damit sie nicht braun werden. Den **Ahornsirup** mit **100g Zucker** in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze ohne Rühren erwärmen. Sobald sich etwa die **½ des Zuckers** aufgelöst hat, mit einem Schneebesen glatt rühren.



4. Teig belegen

Die **Apfelscheiben** leicht überlappend auf dem **Teig** anordnen, es müssen nicht alle **Äpfel** verwendet werden. **Tipp:** Eine blumenartige Form ist leicht zu arrangieren und zudem attraktiv. Die Ränder über den **Belag** schlagen und zusammendrücken. Die **Äpfel** mit dem **restlichen Karamell** bestreichen, möglicherweise wird nicht die gesamte Menge benötigt.



2. Miso-Karamell zubereiten

Den Topf und vom Herd nehmen und behutsam 2EL Butter und 60ml Milch einrühren. **Vorsicht** vor etwaigen Spritzern! Es ist nicht schlimm, wenn der **Karamell** ein wenig klumpt. Die **Misopaste** unterrühren, dann den Topf wieder auf den Herd stellen und alles bei schwacher Hitze glatt rühren. Den fertigen **Miso-Karamell** vom Herd nehmen.



5. Tarte backen

Die **Teigränder** mit 1EL Milch bestreichen und mit **½TL Zucker** bestreuen. Die **Tarte** 20-30Min. im Ofen backen, bis der **Teig** an den Rändern goldbraun und in der Mitte durchgebacken ist. **Tipp:** Die **Tarte** vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, falls sie zu dunkel wird.



3. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Eine dünne Schicht **Karamell** auf den **Teig** auftragen, an den Rändern ca. 3cm frei lassen.



6. Crème fraîche verfeinern

Die fertig gebackene **Tarte** aus dem Ofen nehmen und ca. 10Min. abkühlen lassen. Die **Crème fraîche** mit **1EL Zucker** und der **½ des Zimts** verrühren. Die **Tarte** in Stücke schneiden und die **Crème fraîche** dazu servieren.