



Apfeltarte mit Miso-Karamell

dazu Crème fraîche mit Zimtnote



ca. 1h



3-4 Personen

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!

- 4 Äpfel
- 2 Päckchen Ahornsirup
- 400g Zucker
- 200ml Schlagsahne ³
- 50g Misopaste ^{2,4}
- 2 Packungen Blätterteig ²
- 2 Becher Crème fraîche ³
- 1 Päckchen gemahlener Zimt

- 1 Ei ¹
- 4EL Butter ³
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- Küchenwaage
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenpinsel

Kochtipp
Das Rezept ergibt 8 Portionen.

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 658kcal, Fett 39.9g,
Kohlenhydrate 66.6g, Eiweiß 6.7g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Äpfel** halbieren, entkernen, in 0,3-0,5cm dünne Scheiben schneiden und mit 2TL hellem Essig beträufeln, damit sie nicht braun werden. Den **Ahornsirup** mit **200g 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.



Den Topf und vom Herd nehmen und behutsam 4EL Butter und **120ml Sahne** 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.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Eine dünne Schicht **Karamell** auf die **Teige** auftragen, an den Rändern ca. 3cm frei lassen.



Die **Apfelscheiben** leicht überlappend auf den **Teigen** 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.



Die **Teigränder** mit 1 verquirltem Ei bestreichen und mit **je ½TL Zucker** bestreuen. Die **Tartes** 20-30Min. im Ofen backen, bis der **Teig** an den Rändern goldbraun und in der Mitte durchgebacken ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen. **Tipp:** Die **Tartes** vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, falls sie zu dunkel werden.



Die fertig gebackenen **Tartes** aus dem Ofen nehmen und ca. 10Min. abkühlen lassen. Die **Crème fraîche** mit **2EL Zucker** und dem **Zimt** verrühren. Die **Tartes** in Stücke schneiden und die **Crème fraîche** dazu servieren.