



Apfeltarte mit Miso-Karamell

dazu Crème fraîche mit Zimtnote



ca. 1h



2 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!

Was du von uns bekommst

- 2 Äpfel
- 1 Päckchen Ahornsirup
- 200g Zucker
- 200ml Schlagsahne³
- 25g Misopaste^{2,4}
- 1 Packung Blätterteig²
- 1 Becher Crème fraîche³
- 1 Päckchen gemahlener Zimt

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei¹
- 2EL Butter³
- Essig

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 666kcal, Fett 40.4g, Kohlenhydrate 66.6g, Eiweiß 7.5g



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.



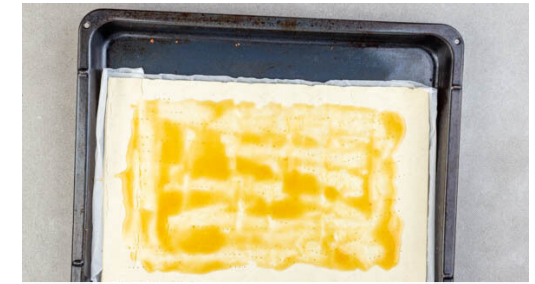
2. Miso-Karamell zubereiten

Den Topf und vom Herd nehmen und behutsam 2EL Butter und **60ml 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.



5. Tarte backen

Die **Teigränder** mit 1 verquirltem Ei 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.