



## Fruchtige Apfeltarte

mit einer Flasche Monte Mayor



20-30Min.



2 Personen

Diese Tarte ist definitiv eine Sünde wert. Saftige Äpfel, die wir auf fluffigen Patisserie-Teig geben und im Ofen backen. Jetzt müsst ihr noch die Flasche Monte Mayor öffnen und das perfekte Marley-Spoon-Dinner findet seinen krönenden Abschluss.

## Was du von uns bekommst

- 20g Butter <sup>7</sup>
- 2 Elstar Äpfel
- 1 Packung Blätterteig <sup>1</sup>
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Packung Aprikosenmarmelade
- 1 Flasche Monte Mayor Reserva <sup>12</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone

## Was du zu Hause benötigst

### Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- kleiner Kochtopf
- Küchenpinsel
- Sparschäler
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 555.0kcal



### 1. Äpfel schneiden

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Saft der Zitrone in eine große Schüssel pressen, die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in Scheiben schneiden, so fein wie möglich und zu dem Zitronensaft in die Schüssel geben.



### 2. Tarte belegen

Den Teig ausrollen und samt Papier auf ein passendes Backblech geben. Dabei sollte das Papier zwischen Form und Teig liegen. Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen, nicht übereinanderlegen, dabei einen äußeren Rand von ca. 2cm lassen.



### 3. Ecken einklappen

Nun vorsichtig die Seiten des Teiges einklappen, sodass der entstehende Saft nicht herauslaufen kann.



### 4. Tarte backen

Vanillezucker gleichmäßig über die Tarte streuen. Die Butter ebenfalls gleichmäßig in kleinen Flocken auf den Äpfeln verteilen und ca. 15-20Min. im Ofen backen bis die Tarte goldbraun und etwas aufgegangen ist.



### 5. Marmelade erwärmen

In der Zwischenzeit die Marmelade zusammen mit 1EL Wasser in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze erwärmen bis sie anfängt zu kochen. Dann von der Hitze nehmen.



### 6. Glasieren

Sobald die Tarte fertig ist, aus dem Ofen nehmen und sofort mit der noch warmen Marmelade bestreichen. Tipp von uns: Die Tarte schmeckt am besten wenn sie noch warm ist!

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**