



Apfeltarte mit Miso-Karamell

dazu Crème fraîche mit Zimtnote

ca. 1h 8 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!

Was du von uns bekommst

- 4 Äpfel
- 2 Pck. Ahornsirup
- 400g Zucker
- 50g Misopaste ³
- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 1 Pck. gemahlener Zimt

Was du zu Hause benötigst

- 150ml Milch ²
- 4EL Butter ²
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 630kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 73.1g, Eiweiß 6.8g



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 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.



4. Teig belegen

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.



2. Miso-Karamell zubereiten

Den Topf vom Herd nehmen und behutsam 4EL Butter und 120ml Milch einröhren. **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. Tartes backen

Die **Teigränder** mit 2EL Milch 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.



3. Teig vorbereiten

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.



6. Crème fraîche verfeinern

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.