

# Kuchen Backen Rezepte

## Karamellierte Apfeltarte Mit Vanilleeis

Gattung: Apfel, Backen, Feste, Obst, Tarte, Weihnachten

---

|     |  |   |                      |
|-----|--|---|----------------------|
| 1   | Pack. Blätterteig aus dem<br>- Kühlregal | 4 | geh. TL Butter       |
| 2   | Essl. Apfelgelee                         | 2 | Essl. brauner Zucker |
| 4   | Äpfel (z.B. Boskop)                      | 4 | Essl. Calvados       |
| 1/2 | geh. TL Zimt                             | 4 | Kugeln Vanilleeis    |

---

Den Blätterteig dünn auswellen und vier Kreise mit einem Durchmesser von ca. 10 cm ausstechen.

Die Teigplatten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der Gabel einpieksen und mit Apfelgelee bestreichen.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in hauchdünne Spalten schneiden.

Dann ringförmig auf den Teigplatten verteilen.

Mit Zimt bestäuben, im Ofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

Kurz vor dem Servieren noch Butterflöckchen und brauner Zucker obenauf geben und unterm Grill karamellisieren.

(Bei Tisch mit dem erhitzten Calvados flambieren.) Mit Vanilleeis servieren.