



DIE STERNE IM SAUERLAND

Empfehlung von Christof Schulte, Pâtissier im Jagdhaus Wiese: Apfeltarte

Eignet sich als Dessert und passt auf jede Kaffeetafel

Zutaten



Für den Boden:

1 Blätterteigplatte (TK)
3 bis 4 Äpfel (Granny Smith)

Für den Sud:

60 g Butter
110 g Zucker
15 g Zimt-Zucker-Mischung
65 g Zitronensaft
40 g Calvados

Für die Pfanne (Ø ca. 18 cm, backofengeeignet):

50 g Zucker

40 g Butter

Für die Crème Chantilly:

100 g Crème double

15 g Puderzucker

Mark von ¼ Vanilleschote

100 g Sahne

Zubereitung

Zubereitungszeit: 40 bis 50 Minuten

1. Für den Sud Butter mit Zucker in einem Topf zu goldgelbem, duftendem Karamell erhitzen. Mit Zitronensaft und Calvados ablöschen und die Zimt-Zucker-Mischung hinzufügen.
2. Die Äpfel schälen, achtern und das Kernhaus entfernen.
3. Den Sud nochmal aufkochen, die Apfelspalten hinzufügen, den Topf vom Herd nehmen und die Apfelspalten im Sud ca. 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.
4. Den aufgetauten Blätterteig ein wenig größer rollen und mit einer Gabel einstechen, damit der Blätterteig nicht zu sehr blättert.
5. In der backofengeeigneten Pfanne die Butter schmelzen und den Zucker gleichmäßig darin verteilen. Die Apfelspalten aus dem Sud hinzufügen und ebenfalls gleichmäßig in der Pfanne verteilen.
6. Den Blätterteig auf die Größe der Pfanne zuschneiden, auf die Äpfel legen und gut andrücken. Die Äpfel müssen richtig bedeckt sein! Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 bis 200 °C Umluft für 12 bis 15 Minuten backen.
7. In der Zwischenzeit die Crème Chantilly vorbereiten. Crème double mit Puderzucker und dem Mark der Vanilleschote vermengen. Anschließend die Sahne hinzufügen und mit einem Handmixer aufschlagen, bis die Crème fest ist.
8. Die fertig gebackene Tarte aus dem Ofen nehmen, die Pfanne noch mal auf den Herd setzen und so die Tarte kurz karamellisieren. Die Tarte direkt stürzen, zusammen mit der Crème Chantilly anrichten und sofort servieren.