

APFELTARTE



FÜR DEN TEIG

- 80 g Zucker
- 120 g Butter
- 3 Eier (M)
- 150 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 2 EL Buttermilch
- 1 TL abgeriebende Bio-Zitronenschale
- 1 TL Zimt

FÜR DEN BELAG

- 2-3 Äpfel z. B. Elstar oder Golden Delicious
- 50 g Blaubeeren
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Mit dem Handrührgerät aus den Eiern, der Butter und dem Zucker eine schaumige Masse herstellen.

Schritt 2

Nun Zimt und Backpulver unter das Mehl mischen und zusammen mit der Buttermilch und der abgeriebenen Zitronenschale der Masse hinzufügen.

Schritt 3

Jetzt die Tarteform mit Butter einfetten, diese mit etwas Mehl bestreuen und die Teigmasse einfüllen.

Schritt 4

Die Äpfel schälen, in kleine Spalten schneiden und auf dem Teig auslegen.

Schritt 5

Das Apfeltarte bei 180–200 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten goldbraun backen.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland