KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarer Rezepte

Rezept für 8 Personen

Apfeltarte

Es gibt eigentlich niemanden, der Apfelkuchen nicht mag. In diesem Rezept werden die Äpfel zu einer feinen Tarte verarbeitet, die dank Dampfgaren auf der Zunge zergeht – einfach zum Dahinschmelzen.

Vorbereitung und Zubereitung:

- 1. Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Einen großen Teller (etwa 28 cm Durchmesser) darauflegen und rundherum schneiden. Den zugeschnittenen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 2. Den Teig gleichmäßig mit einer Gabel einstechen. Das Apfelkompott auf dem Teig verteilen. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel in feine Scheiben schneiden.
- 3. Die Apfelscheiben fächerförmig auf dem Teig anrichten. Mit Honig beträufeln und mit Zucker bestreuen.
- 4. Auf der Einschubebene 2 im Programm

Anrichten

Noch warm mit einer Kugel Karamelleis servieren.



perfekt in form und funktion



Zutaten:

275 g Mürbeteig 200 g Apfelkompott 3 Äpfel 2 EL Honig 40 g brauner Zucker

Informationen:

Schwierigkeit: leicht Zeit: 35 Minuten Temperatur: 200 °C Programm: Ober-/Unterhitze Einschubhöhe: 2 (mittel)

Geheimtipp des Küchenchefs

Sie können auch einzelne Tartelettes backen. Rollen Sie den Teig einfach rechteckig aus und schneiden oder stechen Sie mehrere kleine Kreise aus.