

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
2. In einer ofenfesten Pfanne Zucker und Vanillezucker karamellisieren lassen. Margarine in Stücken zugeben unter rühren schmelzen lassen, Pfanne kurz vom Herd nehmen.
3. Äpfelspalten kreisförmig von außen nach innen in die Pfanne legen. Pfanne wieder erhitzen und die Äpfel ca. 8 Min. im Karamell köcheln lassen.
4. Blätterteig über die Äpfel legen und passend schneiden. Ränder leicht nach innen drücken, mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen.
5. Bei 220°C (vorheizen) ca. 15 min backen.
6. Tarte ca. 30 min abkühlen lassen. Pfanne erneut kurz auf der Herdplatte erhitzen, damit sich der Karamell löst. Auf einen Teller stürzen.



Zutaten:

- Äpfel 750g (säuerlich)
- Zitronensaft 1EL
- Zucker 90g
- Vanillezucker 1Pck.
- Margarine 60g
- Blätterteig

