Apfel Tarte mit Vanillecreme

Die Apfel Tarte mit Vanillecreme und Blätterteig schmeckt einfach nur köstlich und gelingt mit dieses Rezept ganz einfach.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (275 g)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
6 EL	Zucker
400 ml	Milch
2 EL	Calvados (oder Rum)
3 Stk.	Äpfel
3 EL	Zitronensaft
150 g	Créme frâiche
2 Stk.	Eigelb
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Um die **Apfel Tarte mit Vanillecreme** zuzubereiten, den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Eine Springform oder Tarte Form Ø 24 cm mit dem Blätterteig auslegen und dabei einen kleinen Rand formen. Das Puddingpulver mit dem Zucker und 100 ml der Milch vermischen. Die restliche Milch auf dem Herd kurz aufkochen lassen, herunterziehen, das Puddingpulver einrühren und unter leisem köcheln 2 Minuten rührend weiter kochen. Nun den Calvados zugeben und verrühren.

3. Die Äpfel schälen, entkernen und in schöne Scheiben schneiden. Diese sofort mit frischem Zitronensaft beträufeln. Die Créme frâiche mit den Eigelben glattrühren und unter die Puddingcreme heben.

4. Jetzt die Vanillecreme auf dem Blätterteig verstreichen und die Äpfel darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen zirka 30-35 Min goldgelb backen.

Tipp

Die Apfel Tarte mit Vanillecreme mit Stauzucker bestäuben und mit einem Klecks Schlagobers servieren.