Schnelle Apfel-Blätterteig-Tarte

Das Rezept von der schnellen Apfel-Blätterteig-Tarte ist perfekt, wenn man nicht viel Zeit zum Backen hat. So hat man auf die Schnelle immer einen kleinen Snack parat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 Packung	Blätterteig (Kühlregal)
2 Stk.	Äpfel
2 EL	Marillenmarmelade
1 Stk.	Zitrone
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für die **schnelle Apfel-Blätterteig-Tarte** die Äpfel waschen und die Gehäuse mit einem Apfelentkerner ausstechen. Parallel den Backofen auf ca. 210°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

3. Jetzt den Blätterteig ausrollen und mittig (der Länge nach) halbieren.

4. Die beiden Streifen anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (überstehende Ränder eventuell abschneiden) und dünn mit Marillenmarmelade bestreichen. Dabei ringsherum einen kleinen Rand frei lassen.

5. Danach die Apfelscheiben leicht überlappend auf den Blätterteig legen.

6. Letztendlich nach Belieben Zucker und Zimt mischen und die Apfelscheiben mit der Mischung bestreuen. Die Tarte/Tarten sollten nun ca. 12-15 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Zu der schnellen Apfel-Blätterteig-Tarte noch zusätzlich ein extra Klecks Schlagobers reichen.