KIKKOMAN

Apfeltarte mit gefülltem Blätterteig

Gesamtzeit **60 Min.** **60 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.261 kJ / 540 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für den Belag:

150 g	Kristallzucker
1,5 EL	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce
2,5	Äpfel (Golden Delicious)
	Saft von 1/2 Orange
	Zimt
0,5	Pkg. Vanillezucker

Für die Tarte:

300 g	Blätterteig
2,5 EL	Blaumohn, gemahlen
2 EL	Rosinen
	Zimt
0,5	Pkg. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zucker in einer ofenfesten Pfanne (ca. 24 cm Durchmesser) langsam erhitzen. Sobald sich Klumpen bilden, umrühren und karamellisieren lassen, dann mit der süßen Sojasauce ablöschen.

Schritt 2

Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden und in der Pfanne auf dem Karamell verteilen. Mit Orangensaft beträufeln und mit etwas Zimt und Vanillezucker bestreuen.

Schritt 3

Blätterteig ausrollen und zwei Böden in Pfannengröße ausschneiden. Einen Boden mit Mohn, Rosinen, etwas Zimt und Vanillezucker bestreuen, den zweiten Boden darauflegen. Den gefüllten Blätterteig vorsichtig auf die Äpfel legen, mit einer Gabel ein paar Mal einstechen und im vorgeheizten Backrohr etwa 30 Minuten bei 200 °C backen.Die Tarte 20 Minuten auskühlen lassen und danach stürzen. Nach Belieben mit Vanilleeis oder mit Vanillezucker gesüßtem Schlag- obers servieren.