

## Bratapfel-Tarte mit Mandeln und Rum-Rosinen



Stufe 1



Vorbereitungszeit: 8 Std.  
Zubereitungszeit: 55 Min.



### Zutaten:

2 Äpfel  
250 g Blätterteig  
30 g Mandeln, gehobelt  
100 g Marzipan  
zum Bestäuben Puderzucker  
50 g Rosinen  
75 ml Rum  
2-3 EL Zimt-Zucker  
von 1/2 Zitrone Zitronensaft



GRAEF Alleschneider Sliced Kitchen SKS 900 in titan



GRAEF Mini-Slice Aufsatz für Alleschneider Sliced Kitchen



Le Creuset Tarteform in karibik



Global GS-25 Palette



Continenta Tranchierbrett aus Gummibaum Stirnholz

1

Rosinen über Nacht im Rum einweichen.

2

Den Blätterteig etwa 3-5 mm dünn ausrollen, dann zu einem Kreis von etwa 20 cm Durchmesser ausschneiden. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und eine gemehlte und gebutterte Tarteform legen.

3

Äpfel waschen, trockenreiben und das Kerngehäuse mittels eines Apfelausstechers ausstechen. Äpfel halbieren und mit dem MiniSlice -Aufsatz des Graef Alleschneiders Sliced Kitchen in dünne Scheiben schneiden.

4

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft in einer Rührschüssel mischen. Eingeweichte Rosinen abtropfen lassen, Rum dabei auffangen und mit dem Marzipan glatt rühren.

5

Nun den Blätterteigboden zuerst mit der Marzipan-Masse bestreichen, dann dicht mit den Apfelscheiben belegen.

6

Mandeln, Rosinen und Zimt-Zucker darauf streuen und im heißen Ofen in etwa 20 Min. goldbraun backen. Anschließend mit Puderzucker bestäubt frisch servieren.