



SO WIRD'S GEMACHT

- Drucke die Blätter auf (dickem, 200 - 220 g) Papier auf DIN A 4 aus.
- Schneide Sie in der Mitte an der gestrichelten Linie durch, so hast du 2 Blätter á DIN A 5.
- Loch die Blätter und hefte sie in deine Rezeptesammlung.
- Und nun: Viel Spaß beim Nachbacken

Apfel-Karamell-Tarte

ZUTATEN :: TEIG

150 G BUTTER
300 G MEHL
1 EI
150 G ZUCKER
1 PRISE ZIMT
1 PRISE SALZ

ZUTATEN :: BELAG

150 G BRAUNER ZUCKER
100 G CRÈME DOUBLE
50 G BUTTER
1 PRISE ZIMT
800 G ÄPFEL

TEIG :: ALLE ZUTATEN MIT DEN HÄNDEN VERMISCHEN & ZU EINER KUGEL KNETEN. DIESE DANN IN FRISCHHALTFOLIE WICKELN UND 20 MIN KALT STELLEN.

BELAG :: ZUCKER IN EINEM TOPF KARAMELISIEREN LASSEN. CRÈME & BUTTER HINZUGEBEN; 1-2 MIN KOCHEN LASSEN. ZIMT DAZU UND ERKALTEN LASSEN. ÄPFEL SCHALEN & IN SPALTEN SCHNEIDEN. TEIG IN EINER TARTEFORM AUSROLLEN, KARAMELL DRÜBER GEBEN, APFELSPALTEN AUF DAS KARAMELBETT LEGEN & BEI 180° 35-40 MIN BACKEN

ew



ew