

MARLEY SPOON



Appeltaart met miso-karamelsaus

dazu Crème fraîche mit Zimtnote



ca. 1u



2 personen

Lust auf etwas richtig Außergewöhnliches? Unsere Apfeltarte wird mit saftigen Äpfeln, knusprigem Blätterteig und salzig-süßem Miso-Karamell zu einer unverwechselbaren Delikatesse! Abgerundet wird das Ganze mit einer zimtlig-feinen Crème fraîche. Ein Geschmackserlebnis, das man so schnell nicht vergisst!

Wat je van ons krijgt

- 2 appels
- 1 kuipje ahornsiroop
- 200g witte suiker
- 200ml slagroom ⁷
- 25g misopasta ^{1,6}
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje kaneel

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- 2el boter ⁷
- 5ml azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde
- bakkwast

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 666kcal, vet 40.4g,
koolhydraten 66.6g, eiwit 7.5g



1. Zutaten voorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Äpfel** halbieren, entkernen, in 0,3-0,5cm dünne Scheiben schneiden und mit 1TL hellem Essig beträufeln, damit sie nicht braun werden. Den **Ahornsirup** mit **100g Zucker** in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze ohne Rühren erwärmen. Sobald sich etwa die **½ des Zuckers** aufgelöst hat, mit einem Schneebesen glatt rühren.



4. Teig belegen

Die **Apfelscheiben** leicht überlappend auf dem **Teig** anordnen, es müssen nicht alle **Äpfel** verwendet werden. **Tipp:** Eine blumenartige Form ist leicht zu arrangieren und zudem attraktiv. Die Ränder über den **Belag** schlagen und zusammendrücken. Die **Äpfel** mit dem **restlichen Karamell** bestreichen, möglicherweise wird nicht die gesamte Menge benötigt.



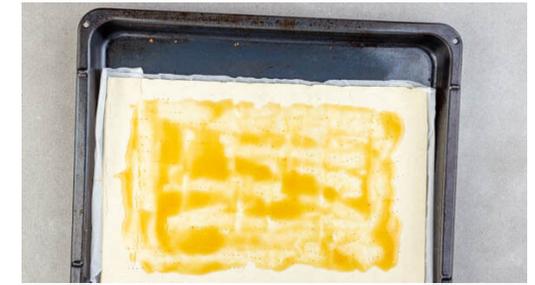
2. Miso-Karamell zubereiten

Den Topf und vom Herd nehmen und behutsam 2EL Butter und **60ml Sahne** einrühren. **Vorsicht** vor etwaigen Spritzern! Es ist nicht schlimm, wenn der **Karamell** ein wenig klumpt. Die **Misopaste** unterrühren, dann den Topf wieder auf den Herd stellen und alles bei schwacher Hitze glatt rühren. Den fertigen **Miso-Karamell** vom Herd nehmen.



5. Tarte backen

Die **Teigränder** mit 1 verquirltem Ei bestreichen und mit **½TL Zucker** bestreuen. Die **Tarte** 20-30Min. im Ofen backen, bis der **Teig** an den Rändern goldbraun und in der Mitte durchgebacken ist. **Tipp:** Die **Tarte** vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, falls sie zu dunkel wird.



3. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Eine dünne Schicht **Karamell** auf den **Teig** auftragen, an den Rändern ca. 3cm frei lassen.



6. Crème fraîche verfeinern

Die fertig gebackene **Tarte** aus dem Ofen nehmen und ca. 10Min. abkühlen lassen. Die **Crème fraîche** mit **1EL Zucker** und der **½ des Zimts** verrühren. Die **Tarte** in Stücke schneiden und die **Crème fraîche** dazu servieren.