Apfel-Blätterteig-Tarte

Zutaten

- 2 Rollen frische Blätterteig aus der Kühltheke
- 1 EL Naturjoghurt
- 1 Ei
- 1 EL Sahne
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Mehl
- 1 Prise Zimt
- 2-3 Äpfel
- 40 g Wallnüsse



Zubereitung

- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legt man die erste Blätterteigplatte.
- Aus der zweiten Blätterteigplatte schneidet man 12 dünne Streifen von 0,5 x 40 cm.
- Die zurechtgeschnittenen Steifen zu 4 Zöpfen flechten.
- Den Rand der Blätterteigplatte mit etwas Wasser bepinseln.
- Nun die 4 Zöpfe darauf legen und ggf. den überschüssigen Teig mit einem Messer abschneiden.
- Naturjoghurt, Ei, Sahne, brauner Zucker, Mehl und Zimt mit einem Schneebesen gut verrühren.
- Nun die Masse auf den Blätterteig verteilen.
- Äpfel waschen in dünne Scheiben schneiden und leicht überlappt auf den Blätterteig verteilen.
- Mit den Händen die Wallnüsse leicht zerdrücken und über die Äpfel streuen.
- Im Backofen auf mittlerer Schiene bei 180°C für 20-30 Minuten goldgelb backen.

Portionsgröße: 2 - 4 Personen
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Backzeit: 20–30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal