

## Bratapfel-Tarte

### Zutaten für die Tarte

130 g Zucker  
70 g Butter  
6 Stk. große Golden Delicious Äpfel  
200 g Blätterteig

### Zutaten für die Vanillesahne

250 ml Sahne  
Mark einer Vanilleschote  
2 EL Apfelkaramell  
2 EL Creme fraîche

### Zutaten für das Apfelkaramell

150 g Zucker  
250 ml Apfelsaft  
Vanilleschote, Apfelschnaps

Zucker und Butter in einer Pfanne langsam erhitzen.  
Äpfel schälen, entkernen, vierteln und mit Zucker und Butter in einer Pfanne langsam erhitzen, Äpfel schmoren bis sie schön weich sind und der Zucker karamellisiert ist.

Blätterteig ausrollen und die Äpfel in der Pfanne bedecken, die Pfanne ins Rohr geben und den Kuchen bei 200 °C fertigbacken, danach sofort stürzen.

Für das Apfelkaramell Zucker karamellisieren und mit Apfelsaft aufgießen, Vanilleschote und Mark beimengen, auf ein Drittel ein reduzieren und mit Schnaps abschmecken.  
Die Zutaten für die Vanillesahne zusammen aufschlagen.

Den Kuchen mit der Vanillesahne und dem Apfelkaramell dekorieren und servieren.



DER  
LUIS

G'SCHMACKIG  
UND ECHT