

## Apfeltart

3 mittelgroße, feste Äpfel

1 Stück Süßrahmbutter

3 Eßl. Brauner Zucker

6 Eßl. Walnüsse

4 Eßl. Rosinen

250 g Blätterteig

waschen, achteln und entkernen

eine große Pfanne auf's Feuer bringen und **erhitzen** – bitte eine **UNBESCHICHTETE** Pfanne nehmen!

(über das Richtige Braten – ohne Anhaften gibt es ein e-book von mir - Küchengrundsätze)

in der **warmen** Pfanne schmelzen lassen

die Apfelschnitze einlegen und 15 Minuten

bei mittlerer Temperatur braten - **ohne zu wenden**

darüberstreuen

den Backofen auf 160° C erhitzen

die Pfanne hinein stellen und in 15 Minuten die Äpfel garen

die Pfanne herausnehmen und den Backofen auf 180° C erhitzen

kleinhacken – aufstreuen

darüber geben

auflegen und in 25 Minuten im Ofen goldbraun backen

nach dem Abkühlen stürzen und servieren





