



Zutaten für 1 Tarte:

Für den Boden:

300 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g BioGourmet Feinzucker

100 g Butter

1 TL Vanillezucker

1 Ei

50 ml Sahne

Für den Belag:

4 mittelgroße Äpfel

2 Eier

80 g BioGourmet Feinzucker

3 EL BioGourmet Kastaniencreme

50 ml Sahne

1 EL BioGourmet Rohrohrzucker zum Bestreuen



Saftige Apfel-Maronen-Tarte aus Frankreich

Mit dieser süßen Apfel-Maronen-Tarte ist Ihnen Genuss garantiert! Für die Füllung wird die BioGourmet Kastaniencreme verwendet, ein süßer Aufstrich aus feinen Esskastanien. Die Maronen haben einen intensiven Geschmack und harmonieren bestens mit der Säure von Äpfeln. Die Maronen-Tarte ist in ca. 1 Stunde zubereitet.

Zubereitung

Den Ofen auf 170°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Für den Boden das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel mit dem Zucker, Vanillezucker und der Butter in Stücken mit den Knethaken zu Bröseln verarbeiten. Die Eier und die Sahne zugeben und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rasch zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig in eine Springform geben, andrücken und einen schmalen Rand formen.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kernhaus herausschneiden und in Spalten schneiden. Die Eier mit dem Zucker, der BioGourmet Kastaniencreme und der Sahne vermengen. Die Apfelspalten auf dem Boden verteilen, die Mischung darüber gießen und mit Zucker bestreuen. Die Apfel-Maronen-Tarte im Ofen ungefähr 45 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben kann die Kastanien-Tarte mit Zimt verfeinert werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte