



Zweierlei Tarte:

Specktarte und Fruchttarte mit Apfel



20-30Min.



2 Personen

Zum Muttertag gibt es hier ein Gericht, das ist Hauptspeise und Dessert in einem! Erst werden ganz klassisch eins - zwei herzhaftes Specktartes mit frischen Lauchzwiebeln verspeist, bevor du mit einer fruchtigen Apfeltarte mit Aprikosenmarmelade deine Mama überraschen kannst. Denn es ist ja bekannt, dass Nachtisch gar nicht auf die Hüfte, sondern direkt ins Herz geht.

Was du von uns bekommst

- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Braeburn Apfel
- 2 Päckchen Aprikosenkonfitüre
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 2 Packungen Blätterteig ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Backpapier
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 850.0kcal, Fett 65.2g, Eiweiß 11.7g, Kohlenhydrate 53.8g



1. Teig schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Jeden **Blätterteig** in 4 gleiche Stücke schneiden und die **Teigstücke** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen.



2. Lauchzwiebeln schneiden

Nun **2/3 der Crème fraîche** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden, dabei das Grüne für später aufheben.



3. Speckartees belegen

4 Teigstücke auf einem Blech am Rand ca. 0,5cm breit einritzen und die **Crème** in der Mitte verstreichen, nach Wunsch mit **Speck** und **weißen Lauchzwiebeln** belegen. Die **Speckartees** nun für ca. 12-14Min. im Ofen backen, bis der **Teigrand** aufgegangen und goldbraun geworden ist.



4. Äpfel schälen

Inzwischen die **restliche Crème fraîche** mit der **Aprikosenmarmelade** mischen. Den **Apfel** schälen, das Kerngehäuse entfernen und halbieren. Die **Apfelhälften** in feine Scheiben schneiden.



5. Apfeltartes belegen

Die **restlichen Teigstücke** auf dem zweiten Blech ebenfalls am Rand einritzen und mit der **Marmeladencreme** bestreichen und großzügig mit den **Apfelscheiben** belegen.



6. Apfeltartes backen

Sobald die **Speckartees** fertig sind, mit den **Grünen der Lauchzwiebel** bestreut servieren und währenddessen die **Apfeltartes** ebenfalls für ca. 12-14Min. im Ofen backen. Sobald diese fertig sind, als Nachtisch servieren.