



Zweierlei Tarte:

Specktarte und Fruchttarte mit Apfel



30-40Min.



2 Personen

Für dieses Gericht bereitest du Hauptspeise und Dessert gleichzeitig zu, ist das nicht prima? Erst wird dann ganz klassisch die herzhafte Specktarte mit frischen Lauchzwiebeln verspeist, bevor die fruchtige Apfeltarte mit Aprikosenmarmelade den süßen Abschluss bildet. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Backblech und 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 980.0kcal, Fett 65.5g, Eiweiß 17.8g, Kohlenhydrate 77.3g



1. Teig schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Blätterteig** in **4 gleich große Stücke** schneiden.



2. Lauchzwiebel schneiden

2/3 der Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden, die **grünen Ringe** beiseitelegen.



3. Speckartees belegen

Mit einem Messer auf den **Teigstücken** rundum einen ca. 0,5cm breiten Rand einritzen und die **gewürzte Crème fraîche** auf **2 Teigstücken** in der Mitte verstreichen. Mit dem **Speck** und den **weißen Lauchzwiebelringen** nach Wunsch belegen. Die **Speckartees** auf einem mit Backpapier belegten Blech im Ofen 12-14Min. backen, bis der **Teigrand** aufgegangen und goldbraun ist.



4. Apfel schälen

Inzwischen die **restliche Crème fraîche** mit der **Aprikosenmarmelade** vermengen. Den **Apfel** schälen, halbieren und entkernen. Die **Apfelhälften** in feine Scheiben schneiden.



5. Apfeltartees belegen

Die **restlichen Teigstücke** innerhalb des eingeritzten Randes mit der **Marmeladencreme** bestreichen und mit den **Apfelscheiben** belegen.



6. Apfeltartees backen

Die **fertigen Speckartees** nach Geschmack mit dem **Lauchzwiebelgrün** und mit Pfeffer bestreut servieren. Währenddessen die **Apfeltartees** ebenfalls auf dem mit Backpapier belegten Blech ca. 12-14Min. im Ofen goldbraun backen. Die noch warmen **Apfeltartees** als Nachtisch servieren.