



## Zweierlei Tarte:

Specktarte und Fruchttarte mit Apfel



20-30Min.



3-4 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

- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Äpfel
- 3 Päckchen Aprikosenkonfitüre
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- 2 Backbleche
- 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 941.0kcal, Fett 63.5g, Eiweiß 16.1g, Kohlenhydrate 74.0g



### 1. Teig schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Jeden **Blätterteig** in **4 gleich große Stücke** schneiden und die **Teigstücke** auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen.



### 2. Lauchzwiebeln schneiden

**2/3 der Crème fraîche** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Lauchzwiebeln** 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 **4 Teigstücken** eines Bleches in der Mitte verstreichen. Mit dem **Speck** und den **weißen Lauchzwiebelringen** nach Wunsch belegen. Die **Speckartees** im Ofen 12-14Min. backen, bis der **Teigrand** aufgegangen und goldbraun ist.



### 4. Äpfel schälen

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



### 5. Apfeltartes belegen

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



### 6. Apfeltartes backen

Die **fertigen Speckartees** nach Geschmack mit dem **Lauchzwiebelgrün** und mit Pfeffer bestreut servieren. Währenddessen die **Apfeltartes** ebenfalls im Ofen ca. 12-14Min. goldbraun backen und noch warm als Nachtisch servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**