

## Apfel Mürbteigtarte alla Gramue

<b>Thema:</b>	Etwas Süßes für viele Anlässe
<b>Saison:</b>	Zutaten sind immer verfügbar
<b>Besonderheit:</b>	Fruchtig und Frisch
<b>Zu Beachten:</b>	Eine schnelle Tarte zur Kaffeejause

### Zutaten / Einkaufsliste (für eine Tarte – ca. 8-10 Stk.)

1	Mürbteig
2	Äpfel
250 ml	Rama Cremefine
4 EL	Zucker
2	Eier
30 g	Rosinen
30 g	geriebene Nüsse
½ Pkg.	Vanillepudding (Pulver)
1 Pkg.	Vanillezucker
n.B.	Kirschrum
n.B.	Marillenmarmelade
n.B.	Zimt
n.B.	Zitronensaft
n.B.	Öl



### Zubereitung

Die zwei Eier mit der Rama Cremefine, 4EL Zucker, sowie dem Vanillepudding, Vanillezucker und einem Schuss Kirschrum verrühren.

Den Mürbteig in eine, mit etwas Öl eingefettete, Tarteform geben und die restlichen Stücke (ca. 1/3 vom Mürbteig) in Streifen schneiden. Den Mürbteig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Marillenmarmelade bestreichen und mit den in dünne Spalten geschnittenen Äpfeln (die Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln, sodass diese nicht braun werden) gleichmäßig belegen und mit etwas Zimt bestreuen. Darüber die geriebenen Nüsse und die Rosinen verteilen und die Vanillepuddingsauce darüber gießen. Zum Schluss die Tarte mit den Mürbteigstreifen gitterförmig belegen.

Die Tarte im vorgeheizten Backrohr (170°C Heißluft) ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Mit etwas Staubzucker bestreuen und lauwarm servieren.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

