



Vegane Apfeltarte aus der Heißluftfritteuse

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Blätterteig	275 g
Marzipanrohmasse	200 g
Mandeln, gehobelt	60 g
Äpfel, rot	2 St.
Puderzucker	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, Küchenpapier, Backpapier, SILVERCREST Heißluftfritteuse

1. Blätterteig ausbreiten, zur Hälfte aufeinanderlegen und quer durchschneiden. 2 Stücke Backpapier auf Frittierzorbgröße zuschneiden, mit Teighälften belegen. Frittierzorb mit einer Teighälfte bestücken und bei 175 °C 15 Min. backen.
2. In der Zwischenzeit Marzipanrohmasse mit 50 g Mandeln verkneten und halbieren. Äpfel waschen, trocken tupfen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Viertel in jeweils 2 Spalten schneiden.
3. Gebackene Teighälften umdrehen, wieder auf das Papier legen, mit einer Hälfte Marzipanrohmasse, 8 Apfelstücken und 5 g Mandeln belegen. Im Frittierzorb bei 175 °C 3–5 Min. backen. Fertige Tarte mit Puderzucker bestäuben.
4. Aus den restlichen Zutaten auf die gleiche Weise eine weitere Tarte backen.

Guten Appetit!

Tipp: Die Tarte schmeckt am besten lauwarm z. B. mit einer Kugel veganem Vanilleeis.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	610 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	35 g