

# Amaretto-Apfeltarte

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

3.4		Äpfel (Boskopp)
10	cl	Amaretto
100	g	Zucker
		frischen Blätterteig

## Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden und mit dem Amaretto marinieren. Eine flache runde Form (Durchmesser ca. 24 cm) mit Backpapier auslegen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und auf das Backpapier gießen. Die Apfelspalten kreisrund auf das Karamell legen. Mit dem Blätterteig bedecken. Mit einer Gabel den Blätterteig auf der ganzen Flächen anpieksen und dann für ca. 15 min in den vorgeheizten Backofen bei 200 °C. Wenn der Blätterteig schön goldbraun ist, die Form aus den Ofen nehmen, vorsichtig die Flüssigkeit abgießen. Auf den Blätterteig stürzen und mit einem großen Messer zerteilen.