

# Salzkaramell-Apfel-Tarte



## Zutaten

Für 24-26 cm Tarte-Form:

Salzkaramell:

150 g Zucker

60 g Butter

150 ml Sahne

1 Msp. Salzflocken

Shortbread-Boden:

130 g Butter

250 g Mehl

50 g Zucker

1 Msp. Salz

Füllung:

200 ml Milch

3 EL Salzkaramell

1 EL Vanillezucker

1 Msp. Zimt

2 Eigelb

30 g Mehl

150 ml Creme Fraiche

3-4 Äpfel

1EL brauner Zucker

1Msp. Zimt

## So wird's gemacht:

Für das Karamell den Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Mit einem Holzlöffel den geschmolzenen Zucker gut verrühren, die Masse wird krümelig, weiter rühren bis der Zucker komplett geschmolzen ist. Zucker weiter karamellisieren lassen bis die Masse goldbraun ist. Topf vom Herd nehmen und die Butter hinzugeben. Masse so lange verrühren bis Butter und Zucker eine Masse sind, das dauert etwa 5-10 Minuten. Zum Schluss die Sahne einrühren. Mit Salzflocken bestreuen und in ein Glas füllen.

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mehl, Butter und Zucker zu einem krümeligen Teig verkneten und in die Tarteform drücken. Boden in den TK stellen.

Derweil Milch, Karamell, Vanillezucker, Zimt, Eigelb und Mehl in den Topf geben und verrühren. Masse unter rühren erhitzen bis die Masse eindickt. Zum Schluss das Creme Fraiche einrühren.

Äpfel entkernen und in Scheiben schneiden.

Masse auf den Boden geben und die Apfelscheiben auf der Creme verteilen. Brauner Zucker und Zimt vermischen und auf den Äpfeln verteilen. Kuchen 30-40 Minuten backen Vor dem Servieren nach Belieben mit Karamell dekorieren und servieren.

