leicht verändert nach
https://www.franzoesischkochen.de/croustade-aux-pommes/




## Croustade aux pommes

1 Kuchen

### Zutaten

10 Blätter Strudel- bzw. Filoteig 30x30 cm, 5 nicht zu große reife säuerliche Äpfel,  200 g Zucker, 125 Butter, 50 ml Armagnac, 1 Messerspitze Vanillemark

### Zubereitung

1. Kerngehäuse der Äpfel entfernen, Äpfel schälen und in je 16 Spalten teilen
2. Äpfel mit dem Armagnac, 30 g Zucker und dem Vanillemark gut vermengen
3. Backofen auf 180°C vorheizen
4. die Tarteform ausbuttern
5. die restliche Butter sanft schmelzen, ohne dass sie ausflockt
6. Teigfolien vorsichtig aus der Packung nehmen und auseinander falten - Achtung, der Teig reißt sehr leicht!
7. oberste Teigfolie mit Butter gründlich einpinseln
8. die Teigfolie vorsichtig abnehmen und in die Form legen
9. den Teig in der Form mit einem gut gehäuften Löffel Zucker gleichmäßig bestreuen
10. mit den nächsten 4 Teigfolien ebenso verfahren
11. die Äpfel über einem Sieb abtropfen lassen und dann auf der Form unregelmäßig verteilen
12. die nächsten 3 Teigfolien wie die ersten fünf buttern und dann über die Äpfel legen und zuckern
13. die letzten beiden Teigfolien buttern und etwas künstlerisch über der Tarte verzupfen, ebenfalls mit Zucker bestreuen
14. restliche Butter nutzen, um trockene Stellen zu bepinseln
15. Tarte auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen
16. Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form heben
17. lauwarm servieren

### Zeitbedarf

1 Stunde

### dazu paßt

Schlagsahne