

# Apfeltarte mit Schokolade und Cognacrosinen



Leckere Apfeltarte

## **Zutaten:**

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Tarte:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 4 Äpfel
- 125 g Rosinen

- 200 ml Cognac
- 100 g Blockschokolade

*Zum Dekorieren:*

- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Backzeit 30 Min.  
bei 170 °C Umluft*



Mit Schokolade und Rosinen

**Zubereitung:**

Rosinen in eine Schale geben, Cognac darüber verteilen und 1 Stunde ziehen lassen.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten.

Blockschokolade in der Küchenmaschine fein in eine Schale

reiben.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in schmale Spalten und dann in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rosinen ohne Cognac zu den Apfelstücken geben. Schokolade dazugeben. Eierstich hinzugeben. Alles gut vermischen. Auf den Mürbeteigboden in der Backform geben und gut verteilen.

Die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Backform entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!