

Apfel Tarte

3 aromatische Äpfel
Saft von 1/2 Zitrone
3 Eier
1 EL Zucker
2 EL Creme fraiche
1/8 l Milch
50 g Mehl
Fett für die Form
30 g gestiftelte Mandeln
20 g Butter
nach Geschmack 4 cl Calvados

1 Die geschälten und entkernten Äpfel vierteln und in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft beträufeln.

2 Eier und Zucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen, dann langsam die Creme fraiche, die Milch und das Mehl zugeben. Alles zu einem glatten Teig vermischen. Backofen auf 250 (Heissluft 220) Grad vorheizen.

3 Eine ofenfeste Glasform o.ä. mit der Butter einfetten und kranzförmig mit den Apfelspalten auslegen. Den Teig darüber geben und gleichmässig verteilen.

4 Den Teig mit den Mandeln bestreuen und die restliche Butter in Flöckchen darüber verteilen. In 15-20 Minuten goldbraun backen.

5 Vor dem Servieren den Kindern etwas abteilen und den Erwachsenen den Rest mit dem angewärmten Calvados übergiessen und flambieren.