

Apfel-Mandel-Tartelettes

Zutaten :

(für 4 Personen)

2 Eier „L“
100 g Zucker
100 g Butter
60 g gemahlene Mandeln
80 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1-2 Äpfel
ca. 2 EL Zitronensaft
4 EL gehobelte Mandeln
ca. 3 EL braunen Zucker
etwas Butter und Paniermehl für die Förmchen

4 Portions-Tartelettes 12 cm
Vanille-Eis oder Sahne

Zubereitung:

Die Tartelettes buttern und mit Paniermehl austreuen.
Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Eier, Zucker, Butter, gemahlene Mandeln, Mehl und Backpulver zu einem Rührteig verarbeiten. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen.
Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel dann in dünne Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen, leicht eindrücken.
Darüber Zitronensaft träufeln und mit braunem Zucker und gehobelten Mandeln bestreuen.
Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Warm mit einer Kugel Vanille-Eis servieren
oder kalt mit geschlagener süßer Vanille-Sahne.