





V: 20 Min.  
K: 15 Min.

# Birnen- oder Apfeltarte

## Tipp 1:

Noch warm mit Schlagsahne oder Vanilleeis servieren, schmeckt aber auch ohne!

## Tipp 2:

Wer keinen Umluftherd hat, erhöht die Backtemperatur auf 190 - 200 °C.

|  |  |
|--|--|
|  | Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.  |
| <i>3 - 4 Birnen oder Äpfel</i>                 | in Spalten schneiden.  |
| <i>1 Zitrone</i>                               | auspressen und das Obst mit dem Saft beträufeln, damit es nicht braun wird.  |
| <i>40 g Butter</i>                             | schmelzen und mit  |
| <i>60 g Zucker und 100 g Mandelblättchen</i>   | vermischen.  |
|  | Ein Backblech mit Backpapier auslegen.   |
| <i>1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)</i> | aufrollen, in 16 gleichmäßige Rechtecke schneiden und auf das Backpapier legen.  |
|  | Je 5 bis 6 Apfel- oder Birnenspalten dachziegelartig auf jedes Teigstück legen und die Butter-Zucker-Mandel-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Mit |
| <i>etwas Zimtzucker</i>                        | bestreuen.   |
|  | Auf der mittleren Schiene etwa 15 - 20 Min. goldbraun backen.  |

