





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.
3 - 4 Birnen oder Äpfel	in Spalten schneiden.
1 Zitrone	auspressen und das Obst mit dem Saft beträufeln, damit es nicht braun wird.
40 g Butter	schmelzen und mit
60 g Zucker und 100 g Mandelblättchen	vermischen.
	Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)	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
etwas Zimtzucker	bestreuen.
	Auf der mittleren Schiene etwa 15 - 20 Min. goldbraun backen.

