



Apfeltarte auf Blaubeeren Schmand

Zutaten:

100g Erdbeeren
100g Blaubeeren
2-3 Äpfel
1 Eigelb
1 Rolle Blätterteig
50g Butter
200g Schmand
2 El Puderzucker
100ml Honig



Backofen: 190°C - 12 Min.

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Äpfel waschen und vierteln, das Kerngehäuse rausschneiden. Die Apfelviertel in Spalten schneiden. Einen Eßlöffel Honig auf dem Backpapier für sechs Reihen auftragen und verstreichen. Auf den Honigstreifen die Apfelspalten auslegen. Über die Apfelspalten nochmal ein bißchen Honig verteilen. Blätterteig Rolle auslegen und in drei Streifen schneiden und halbieren. Mit den halben Blätterteigstreifen jeweils einen Apfelstreifen bedecken. Fertig ist die umgedrehte Apfeltarte. Ein Ei trennen und mit dem verrührten Eigelb die Blätterteigstücke bestreichen. Jetzt alles in den Ofen bei 190°C für ca. 12 Minuten. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Erdbeerstücke mit den Blaubeeren in eine Schüssel geben. Schmand und Puderzucker ebenfalls in die Schüssel geben und alles gut verrühren. Wer Minze hat kann ein paar Blätter klein hacken und zur Obstmischung dazugeben und verrühren. Die Erdbeer-Blaubeer-Schmand Mischung in kleine Gläser füllen. Mit Minze garnieren. Die Blätterteig-Apfel Stücke umgedreht auf einem Teller oder in einer Tarteform anrichten. Fertig. Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN