



# WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Mai

## Apfel-Mandel-Tarte

*von Gudrun Wrobel*

*Diesen Monat verewigt sich Gudrun hier mit Ihrer leckeren Apfel-Mandel-Tarte, die bestimmt einige kennen.*

**Zutaten** (für 6 Personen)

### Teig

**110 g Butter**  
**25 g Puderzucker**  
**110 g gemahlene Mandeln**  
**50 g Mehl**  
**1/2 TL Mandelaroma**

### Zubereitung Teig

1. Alle Zutaten in der Küchenmaschine verrühren bis es feine Krümel gibt.
2. Krümel in einer Form (22 cm/9 inch) plattdrücken und ca.1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Teig dann bei 180 °C 20 min blind backen, bis er goldgelb ist.

### Füllung

**6 Äpfel**  
**1 Zitrone**  
**300 ml Sahne**  
**1 Ei und 1 Eigelb**  
**75 g Zucker**

### Zubereitung Füllung

1. Die Äpfel schälen, in Schnitze schneiden, mit Zitrone beträufeln und den Boden damit belegen.
2. Die Sahne mit den Eiern mischen, den Zucker einrühren und die Masse über die Äpfel geben.
3. Die Tarte nun nochmal 15-20 min backen. Die Füllung darf in der Mitte nicht mehr wackeln.

**Tipp:** Gudrun schmeckt die Tarte am besten lauwarm mit einem Klecks Double Cream (Crème Double).

***Guten Appetit!***