

Tarte mit Äpfel und Birnen

Kuchen

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für Tarteform 28 Æ		
Öl	EL	6
Äpfel (z. B. COX)	g	450
Birnen (z. B. Williams)	g	400
Zucker	g	250
Päckchen Vanillezucker	St.	1
Eier	St.	3
Mehl	g	150
Milch	ml	250
Zucker / Puderzucker zum Bestreuen	EL	1 -2

VORBEREITEN:

1. Tarteform 28 Ø mit etwas austreichen.
2. Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.
3. Birnen schälen, entkernen und beide Hälften in dünne Streifen schneiden.
4. Obst in die Tarteform schichten.

ZUBEREITUNG:

1. Zucker, Vanillezucker, restliches Öl, Eier und Mehl zu einem glatten Teig verrühren.
2. Milch unter Rühren hinzufügen bis der Teig die Konsistenz eines Pfannkuchenteiges hat.
3. Teig über die Früchte gießen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Evtl. gegen Ende der Backzeit Tarte zeitweise mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht verbrennt.
5. Mit Zucker bestreuen.
6. Warm oder kalt servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Vanille-Sahne-Sauce oder Vanille-Schlagessahne

☞ Anstelle der Äpfel und Birnen kann auch anderes Obst genommen werden.

Backofen	Leiste	Grad	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. von unten	200 - 220	~ 45