

Apfel-Tarte Normandie

Für 2 Personen

2 Äpfel, süß	1 Paket Blätterteig, frisch	125 g Crème-double
60 ml Calvados	6 EL Apfelkompott	6 EL Aprikosenmarmelade
2 Blätter Minze	Puderrucker	

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Den Blätterteig aufrollen, in eine Tarteletteform legen und den Rand abschneiden. Nun je drei Esslöffel Apfelkompott auf die Tartelettes verteilen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in zwölf Spalten schneiden. Die Spalten sternförmig auf den Törtchen verteilen. Die Aprikosenmarmelade mit zwei Esslöffeln Calvados verrühren und auf die Apfelstücke streichen. Das Ganze auf der unteren Schiene im Backofen 30 Minuten backen. Die Crème double mit etwas Puderrucker und zwei Esslöffeln Calvados verrühren. Die Apfeltarte auf Tellern anrichten, mit der Crème und den Minzeblättern dekorieren und mit dem restlichen Calvados im Glas servieren.

Luitgard Rühmann am 03. September 2009