

Alle Rezepte gibts auf **fooby.ch** und in der **FOOBY App**.



BIRNEN-APFELTARTE

Für 8 Stück
 pro Stück 530 kcal
 Aktive Zeit: 15 Min.
 Gesamtzeit: 50 Min.
 Für ein Backblech von ca. 28 cm Ø, Boden exakt mit Backpapier belegt



Das brauchts für 8 Stück

- ⇒ 80 g gemahlener Rohrzucker
- ⇒ 25 g Butter
- ⇒ 500 g Äpfel (z. B. Braeburn), Kerngehäuse ausgestochen, in ca. 2 mm dicke Scheiben gehobelt
- ⇒ 500 g Birnen

(z. B. Kaiser Alexander), Kerngehäuse ausgestochen, in ca. 2 mm dicke Scheiben gehobelt

⇒ 1 rund ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)

⇒ Puderzucker zum Bestäuben

Und so wirts gemacht

KARAMELLISIEREN: Zucker auf dem vorbereiteten Blech verteilen. Ca. 6 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Zucker hellbraun ist. Herausnehmen.

Butter auf dem Karamell verteilen, Äpfel und Birnen darauflegen.

BACKEN: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, locker über die Früchte legen. Teigrand zwischen die Früchte und den Blechrand schieben.

FERTIG BACKEN: ca. 15 Min. Tarte herausnehmen, ca. 2 Min. stehen lassen, sorgfältig auf eine Platte stürzen. Backpapier entfernen, mit Puderzucker bestäuben, lauwarm servieren.

ANZEIGE



20%
 auf alle Weine!
 Bis 29. Oktober
 2017



Weinliebhaber aufgepasst!

Profitieren Sie bis am 29. Oktober 2017 von 20% Rabatt auf dem gesamten Weinsortiment*.

*Coop verkauft keinen Alkohol an unter 18 Jährige. Champagner und Schaumweine sind von der Aktion ausgeschlossen.

Für den Einkauf zu Hause.

www.coopathome.ch

