



## Royal Apfel Tartelette à la mode de Madame Pfefferkorn

Eine exklusive HUG Dessert -Idee

Rezept für ca. 30 Dessert Tartelettes Royal, 5cm

### Zutaten

2 - 3	Äpfel
500 g	Sauerrahm
50 g	Zucker
1	Ei
15 g	Crempulver
1/2	Vanilleschote
1 dl	Tortengelee



### Zubereitung:

Sauerrahm, Zucker, Ei, Crempulver sowie das Mark einer halben Vanilleschote gut verrühren und die Hug-Tartelette Royal zur Hälfte damit füllen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Anschließend die Äpfel fächerartig in die zur Hälfte mit Creme gefüllten Tartelette einsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten ausbacken.

Die fertigen Tartelettes leicht abkühlen lassen und mit Tortengelee überziehen.

Die kleinen Apfelküchlein sind sowohl warm als auch kalt sehr gut zu genießen.

