

# Apfel-Quiche mit Mandeln

½ Packung TK-Blätterteig (225g)  
2 leckere süß-saure Äpfel  
geriebene Zitronenschale  
1 P. Bourbon-Vanille-Zucker  
2 Eßl. Zucker  
125 ml / (1/8l) Schlagsahne  
2 Eier  
1 Hand voll gehobelte Mandeln  
1 Eßl. Puderzucker

Blätterteig auftauen.

Backofen vorheizen auf 200°.

Blätterteigplatten aufeinanderlegen, nicht verkneten und zu gut 32 cm Durchmesser ausrollen. In eine kalt ausgespülte Springform mit 26-28 cm Durchmesser legen, dass der Rand leicht überlappt.

Die Kerngehäuse der Äpfel ausstechen, schälen und in dünne Scheiben schneiden mit dem Loch in der Mitte. Den Blätterteig damit dachziegelartig belegen.

Zitronenschale, Vanillezucker, Zucker, Sahne und Eier verquirlen und über die Apfelscheiben gießen. Alles mit Mandeln bestreuen und sofort für etwa 20 min. in den Backofen.

Etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen, ordentlich mit Puderzucker bestäuben und am besten lauwarm auf den Tisch.

Gut mit Vanilleeis!

Hhmmmmm

Helene