

# HUG Dessert-Tartelettes „Royal“ mit Calvados-Äpfeln



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- ca. 30 Stück HUG Dessert-Tartelettes "Royal" (Art. 35001)
- 250 g QimiQ "Klassik", zimmerwarm
- 250 g Sauerrahm
- 40 g Eigelb
- 50 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 2-3 Äpfel
- 100 ml Tortengelee
- 2 cl Calvados

## Zubereitung:

QimiQ glatt rühren. Sauerrahm, Eigelb, Zucker sowie das Mark der halben Vanilleschote begeben. Masse gut vermischen.

HUG Dessert-Tartelettes "Royal" zur Hälfte damit füllen.

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in die Tartelettes geben.

Royal Apfel Tartelettes im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 12-15 Minuten backen.

Tortengelee erhitzen und nach Belieben mit Calvados parfümieren.

Die leicht ausgekühlten Tartelettes mit dem Gelee überziehen.

**Tipp:** Zu den warmen Royal-Apfel-Tartelettes passt hervorragend eine Kugel Vanille-Eis.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH