

## Zutaten:

### Boden:

100 g Mehl  
1/4 l Milch  
1 EL Zucker  
4 Eigelb  
Schale einer Zitrone  
25 g Mandelblättchen

### Füllung:

250 g Früchte  
z. B. Äpfel oder  
Mandarinen

### Belag:

4 Eiweiß  
1 EL Zucker  
  
3 EL Zimt-Zucker

### Füllung:

1 l Vanilleeis  
ca. 20 g geröstete  
Mandelblättchen

## Zubereitung:

Zutaten für den Boden mit dem Handrührgerät im

**Schlagkessel** glatt rühren.

**Dauerbackunterlage** mit **Gar-Profi I** auf den **Thermo-Star** legen, Teig einfüllen und mit dem **Lift-Boy breit** glatt streichen.

Die Früchte auf dem Teig verteilen.

Bei Mandarinen, diese abtropfen lassen.

Bei Äpfeln, diese am Besten in Apfelringe schneiden.

Eiweiß und Zucker steif schlagen, auf dem Obst verteilen, Zucker und Zimt darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225° C ca. 12 Min. backen.

Nach dem Backen Backrand gleich entfernen,  
noch heiß aufrollen, in Scheiben schneiden, mit  
gerösteten Mandeln bestreuen.

Mit Eiskugeln noch heiß servieren.

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 12min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 225°C

Umluft: 225°C