

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