

# Nem Æbletærte

Jeg elsker tærter! Og æbletærter er en af mine absolut favoritter. Jeg serverede denne æbletærte for noget familie, og de var alle vilde med den, så den vil jeg lige dele med jer. Det gode ved den er også at den er super nem at lave.

Denne tærte er stor nok til 7-8 personer

## Du skal bruge:

2 æg  
190 g sukker  
100 g smør, stuetemp.  
150 g hvedemel  
4 æbler  
30 g hakkede mandler  
et drys kanel  
1 spsk sukker  
en smule rasp

evt. creme fraiche eller flødeskum

## Sådan gør du:

1. Pisk æg og sukker sammen i ca. 4 minutter.
2. Tilsæt smøret. Husk at det skal være meget blødt.
3. Tilsæt herefter melet og ælt det sammen. Dejen skal være klistret.
4. Bred dejen ud i en tærteform, der er smurt og dækket med et tyndt lag rasp.
5. Skræl æblerne og skær dem i både og lig dem op i tærteformen, meget tæt.
6. Drys til sidst med hakkede mandler, kanel og sukker.
7. Bages i ovnen ved 200 grader i ca. 25-30 minutter.

Serveres med creme fraiche eller flødeskum.

Bon Appetit!