

Taart mat...

Rhubarb, Kréischelen, Äppel, Bieren,
Mirabellen, Aprikosen, Kiischten,

D'Rezept fir den Mürbedeeg an de Flan bleift dat selwecht.
Als Uebst kann een huelen, wat ee wëllt - a wat engem am beschte
schmaacht!!!

Den Deeg:

125 g Botter mëll maachen (Zëmmertemperatur, oder e puer
Sekonnen an d'Mikrowell)

100 g rengen Zocker an 1 Ee derbäi maachen a gutt verméschen.

250 g Miel an $\frac{1}{2}$ Pak Backpulver siftan an derbäi maachen.

Den Deeg mat den Hänn gutt verschaffen, an Alufolie awéckelen an
eng Stonn an de Frigo leeën.

Eng Taartepan afetten. (Ech leeën zousätzlech ëmmer e rond Stéck
Bakpabeir an d'Pan, sou kann den Deeg och wierklech net ubaken.)

Den Deeg mat den Hänn auserneen drécken a gutt an der Pan
verdeelen, en héige Bord formen (wéint dem Flan!).

De Flan:

2 Eeër mat 1 Pak Vanillzocker an 200 g Rahm gutt opklappen

D'Uebst:

Äppel/Biere schielen, a Véirel schneiden, dann an dënn Scheiwen.

Rhubarb schielen, a kuerz Stécker schneiden.

.....

D'Uebst op dem Deeg verdeelen an de Flan driwwer schëdden.

Am Schäffchen bei 180° (zum Schluss bei 200°) 20 - 25 Minute
baken. Oppassen: De Flan muss ganz steif ginn a schéi goldgiel!
Wann ee sauert Uebst geholl huet (Rhubarb, déck Kréischelen,),
kann een nach e wéineg Zocker iwwert d'Taart streeën.

