



## **Apfel-Kartoffel-Gratin**

**2 Kartoffeln**

**1 Apfel**

**1 Eigelb**

**0,125 l Sahne**

**1 cl Calvados**

**1 Prise Salz**

**1 Prise Muskat**

**1 Prise Zucker**

**Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Apfel waschen und**

**ungeschält in Scheiben schneiden. Dann die Kartoffeln und die Apfelscheiben**

**schichtweise in eine gefettete Form geben. Das Eigelb mit der Sahne, dem Calvados**

**und den Gewürzen verquirlen und darüber gießen. Den Backofen vorheizen, den**

**Auflauf hineingeben und in 25 Min. bei 200 Grad goldbraun backen.**