



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.