

Apfel-Tarte

Für 4 Personen

Tarte:

400 g Mehl	250 g Butter	4 Äpfel, Boskoop
50 g Butterflöckchen	3 – 4 EL Zucker	Salz

Milchspeiseeis:

2 l Vollmilch	150 g Zucker
---------------	--------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Tarte:

Das Mehl mit der Butter und einer guten Prise Salz vermischen. Dann mit zwei bis drei Esslöffel eiskaltem Wasser verkneten. Den Teig zu einem breitem Band akkurat ausrollen. Den Teig wie einen Blätterteig (drei Mal) falten, um 90 Grad drehen und ihn wieder zu einem Band von circa 20 mal 25 Zentimeter ausrollen. Danach den Teig in eine Frischhaltefolie packen und ihn für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend sofort auf ein Backblech legen. Mit einem Ausstecher das Kerngehäuse der Äpfel herauslösen, dann die Äpfel in Scheiben schneiden und sie in Reihen schön eng auf den Teig legen. Wenn der Boden vollständig belegt ist, die Butterflocken auf die Apfelscheiben geben und sie dann noch mit Zucker bestreuen. Die Tarte für 50 bis 55 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Es ist wichtig dass der Teig von unten genug Hitze bekommt, so wird er schön kross. Wenn Sie mögen, können Sie sie zum Schluss auch noch einige Minuten unter den Grill geben.

Milchspeiseeis:

Milch und Zucker in den Topf geben, umrühren und bei mittlerer Hitze zur Hälfte reduzieren lassen. Dabei noch manchmal umrühren bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat. Abkühlen lassen und in die Eismaschine geben.

Tipp:

Wenn Ihnen Ihre Äpfel nicht säuerlich genug sind, bekommen sie eine feine Säure, wenn Sie die Tarte mit selbst gemachtem Limettenzucker bestreuen. Dafür Zucker mit etwas Limettensaft benetzen, nur soviel, dass er sich nicht auflöst, sondern krümelig wird.

Lea Linster am 07. Oktober 2011