

Birnen-Karamell-Tarte mit Vanille-Gewürz-Eis

Für zwei Personen

Für die Birnen-Karamell-Tarte:

2 Platten süßer Mürbeteig	2 feste Birnen	1 Zitrone
1 EL gehackte Mandeln	4 EL feiner Rohrzucker	1 EL Vanillezucker
Butter		

Für das Vanille-Gewürz-Eis:

200 ml Bourbon-Vanilleeis	1 TL gemahlener Zimt	1 TL gemahlener Anis
1 TL gemahlener Fenchel	1 TL gemahlener Kardamom	1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener Ingwer		

Für die Garnitur:

1 Zweig Melisse	1 Vanilleschote	2 Stück Sternanis
-----------------	-----------------	-------------------

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Tarte Teigplatten in Kreise schneiden und in ausgebutterte Förmchen legen. Mit gehackten Mandeln und Rohrzucker bestreuen. Zitrone waschen und Schale abreiben. Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien, in feine Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Zitronenabrieb, Vanillezucker und restlichen Rohrzucker aufstreuen.

Tarte im vorgeheizten Backofen 17 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Vanilleeis mit den Gewürzen verrühren und bis zum Servieren im Gefrierfach kaltstellen.

Tarte aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, mit dem Vanille-Gewürz-Eis anrichten und lauwarm servieren.

Clara Kramer am 24. September 2015