

Apfelkuchen mit Rum-Rosinen-Eis

Für zwei Personen

Für das Apfeltörtchen:

2 Platten Blätterteig	2 säuerliche Äpfel	1 Ei
2 Ei, Eigelb	75 g Zucker	175 g Sahne
1 Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	

Für das Eis:

250 g Rosinen	150 ml dunkler Rum	630 g Sahne
500 ml Milch	150 g Zucker	2 Vanilleschoten
1 Prise feines Salz		

Für das Apfeltörtchen:

Kleine Formen, z.B. von einem Muffinblech mit Butter fetten. Den Mürbeteig darin ausbreiten und andrücken.

Das Ei, die Eigelbe, den Zucker, die Sahne, den Zitronenabrieb und das Mark einer halben Vanilleschote mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

Die Äpfel schälen, Kerne entfernen und vierteln. Apfelviertel im Abstand von 1 cm einritzen und mit dieser Seite nach oben in die Teigförmchen legen. Danach die Masse darüber gießen, bis nur noch ganz wenig vom Apfel zu sehen ist.

Bei 200 Grad, auf mittlerer Schiene, etwa 20 min backen.

Für das Eis:

Die Vanilleschote längs aufschneiden, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen. Sahne, Milch, Zucker und das Mark der Vanilleschoten in die Eismaschine geben und anstellen.

Die Rosinen währenddessen in Rum einlegen.

Sobald das Eis fertig ist, Rosinen unter das Eis rühren.

Den Apfelkuchen mit Rum-Rosinen-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Niclas Ramelli am 07. September 2017