

Apfel-Tarte mit Tonkabohnen-Eis

Für zwei Personen

Für das Tonkabohnen-Eis:

2 Eier	200 ml Milch	100 ml Sahne
1 Tonkabohne	75 g Puderzucker	

Für die Apfeltarte:

1 Rolle Blätterteig	3 kleine rote Äpfel	30 g Butter
3 EL Blütenhonig	3 EL geröstete Mandelblättchen	1 TL Zimt
Puderzucker		

Für das Tonkabohnen-Eis:

Sahne steif schlagen und kalt stellen.

Eier trennen und Eigelbe mit Puderzucker schaumig schlagen. Eine Tonkabohne reiben und dazugeben. Milch und geschlagene Sahne hinzufügen und zu einer Eismasse verrühren.

In eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Für die Apfeltarte:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig ausrollen. Mit einem runden Ausstecher von 12 cm Durchmesser Kreise ausstechen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. In sehr dünne Scheiben schneiden und diese rosettenartig auf die Blätterteig- Kreise legen.

Butter, Honig und Zimt in einem Topf zusammen schmelzen. Die Tarte damit einstreichen, mit Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen 12 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Anrichten mit Puderzucker bestreuen und zum Tonkabohnen- Eis servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ulrich am 10. Oktober 2018