

Karamellierte Apfeltarte mit Walnuss-Eis

Für zwei Personen

Apfeltarte:

4 Äpfel	2Pkt Blätterteig	1 TL Aprikosenkonfitüre
1El Rum	Puderzucker	

Walnusseis:

300ml Milch	60g Zucker	3 Eigelbe
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	150g gehackte Walnüsse	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und auf ein Blech geben. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Dabei einen äußeren Rand von circa 0,5 Zentimeter frei lassen. Den Rand vorsichtig mit den Fingern etwas hochdrehen. Im Backofen auf mittlerer Schiene circa 20 Minuten backen.

Inzwischen die Aprikosenkonfitüre mit dem Rum vermengen und erwärmen. Die Mischung auf die Tartes streichen und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Für das Eis die Milch, die Vanilleschote und den Zucker zusammen aufkochen. Eier trennen. Eigelbe in einen Topf geben, Milchlösung auf die Eigelbe gießen und zur Rose abziehen. Anschließend passieren.

Walnüsse hacken, kurz in der Pfanne mit Zucker karamellisieren. Eismischung mit Walnüssen in die Eismaschine gießen und gefrieren lassen.

Apfeltarte aus dem Ofen nehmen, auf Teller geben und mit Puderzucker bestreuen. Eis dazugeben. Servieren.

Nelson Müller am 21. Oktober 2016