

Tarte Tatin mit Apfelmus-Eis

Für vier Portionen

150 g Mehl	75 g Butter	1 EL Puderzucker
1 Eigelb	1 Prise Salz	1 EL Wasser
3 Äpfel (z. B. Boskoop)	1 EL Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ Zitrone
4 EL Zucker	60 g Butter	2 Scheiben TK Blätterteig

Für das Eis:

300 ml Milch	50 g Zucker	4 Eigelbe
100 g Sahne	300 g Apfelmus	Butter
Puderzucker		

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus Mehl, Butter, Puderzucker, Eigelb, Salz und Wasser einen Mürbeteig kneten. Abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit dem Vanillezucker und dem Zitronensaft mischen.

Vier Tarteformen (circa zwölf Zentimeter Durchmesser) dick mit Butter einfetten. Zucker auf den gefetteten Boden streuen und mit den Apfelspalten belegen. Butter in Flöckchen auf den Äpfeln verteilen. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und vier Kreise, jeweils zwei Zentimeter Größer als die verwendeten Förmchen, ausstechen. Teigkreise auf die vorbereiteten Äpfel legen. Teig an den Rändern nach unten einschlagen, so dass die Äpfel gut umhüllt sind. Im Backofen auf mittlerem Einschub 20 bis 30 Minuten backen.

Für das Eis die Milch mit dem Zucker aufkochen. Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Heiße Milch langsam und unter Rühren zugeben. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen. Die Masse unter Rühren erwärmen, bis eine cremige Bindung entstanden ist. Vom Wasserbad nehmen, durch ein Sieb gießen. Die Sahne und das Apfelmus unterrühren und in einer Eismaschine cremig gefrieren. Die Tarte Tatins aus den Förmchen auf Dessertteller stürzen und mit einer Kugel

Horst Lichter am 25. April 2015