



KARAMELLISIERTE APFELTARTE MIT ZIMT-VANILLE-SAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Apfeltartes:

- 4 Pakete Blätterteig
- 4 Äpfel (Cox Orange)
- Weißwein
- Apfelsaft
- Aprikosenkonfitüre
- 1 EL Rum
- Puderzucker
- Garnitur nach Wahl

*Selbstgemachter Blätterteig
ist aufwändiger, aber auch
noch leckerer!*

ZUBEREITUNG

1. Den Grill auf 200 °C vorheizen.
2. Den Blätterteig ausrollen. Kreise von ca. 12 cm Durchmesser ausstechen und in gebutterte, gemehlte Tarteletteformen geben.
3. Die Äpfel gut schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In Fächer schneiden und diese dann auf den Teig verteilen. Dabei einen äußeren Rand von ca. 0,5 cm frei lassen. Den Rand vorsichtig mit den Fingern etwas hochdrehen.
4. Die Tartes im heißen Grill mit geschlossenem Deckel goldgelb backen.
5. Inzwischen die Aprikosenkonfitüre erwärmen und mit dem Rum vermischen. Die Mischung auf die fertigen Tartes streichen und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

*Am besten
GRILLIS nehmen:
gleichmäßige Glut
für's lange Backen!*

*Sollte der Teigdurchmesser
größer sein, in der Mitte
weitere Apfelspalten
verteilen, so dass alles
bedeckt ist.*

KARAMELLISIERTE APFELTARTE MIT ZIMT-VANILLE-SAUCE

Für die Zimt-Vanille-Sauce:

2 Vanilleschoten
12 Eigelb
150 g Zucker
500 ml Milch
500 g Sahne
gemahlener Zimt

1. Die Vanilleschoten mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
2. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers über dem heißen Wasserbad aufschlagen. Währenddessen Milch, Sahne mit restlichem Zucker, Vanilleschote und -mark aufkochen. Dann die Schoten wieder entfernen und die Sahne-mischung zur Eigelbmasse geben. Über dem Wasserbad bis zur Rose abziehen.
3. Die Sauce mit Zimt würzen.

Das heißt, dass die Sauce mit Hilfe von Eigelb gebunden, also eingedickt wird.