



„Schönemanns Tarte Tatin – mit “Ebbelwoi” und Vanilleeis“

Das Rezept

Zutaten für die Tarte:

200g Mehl, 3 EL Puderzucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 100g kalte Butter, 2 EL kaltes Wasser, 750g Äpfel, 5 EL Apfelwein, 125g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft, 125g Butter.

Zutaten für das Vanilleeis:

250 ml Milch, 250 ml Sahne, 1 Stk. Tahiti Vanilleschote, 5 Stk. Eigelb, 100g Zucker, 125 ml Sahne.

Zubereitung der Tarte Tatin:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für den Teig Mehl, Puderzucker, Salz, Butter in Stücken, Ei und Wasser mit dem Knethaken in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, jeweils drei Spalten schneiden und diese mit Zitrone beträufeln. Für das Karamell Puderzucker mit 5 EL Apfelwein in einer gusseisernen Form erhitzen und zu einem goldgelben Karamell verkochen. Aufpassen, dass die Masse nicht zu dunkel wird. Die Butter stückchenweise hineinrühren und schmelzen lassen. Sofort die Apfelspalten kreisförmig in das Karamell legen und bei schwacher Hitze circa vier Minuten dünsten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf bemehlter Oberfläche rund ausrollen (ca. 25 cm Durchmesser). Tipp: Entweder die Masse auf eine Teigrolle rollen und mit deren Hilfe in die Tarteform legen, oder mit Hilfe der Folie hochnehmen und dann in die Form legen. Den Rand dabei nach innen stecken. Im Ofen 35 Minuten backen, dann zehn Minuten abkühlen lassen. Einen passenden Kuchenteller auf die Tarteform legen, beides gegeneinanderdrücken und mit Schwung umdrehen. Aufschneiden und servieren.

Zubereitung des Vanilleeises:

Vanilleschote halbieren, das Mark auskratzen und mit etwas von dem Zucker vermischen. Eigelb mit dem Zucker in einer Metallschüssel schaumig aufschlagen. Milch und 250 ml Sahne mit dem Vanillezucker und der ausgekratzten Schote aufkochen. Vanilleschote herausfischen und die kochend heiße Milch unter ständigem Rühren zum Eigelb geben. Im Wasserbad cremig schaumig schlagen, bis der Rücken eines Holzkochlöffels dick überzogen wird (zur Rose abziehen). Die Schüssel in kaltes Wasser setzen und solange weiterschlagen, bis die Metallschüssel nur noch handwarm ist. Im Kühlschrank abkühlen lassen. 125 ml Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Creme ziehen. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Bon appétit

