

Milchcreme Tarte

Zutaten für 1 Springform

Für den Teig:

250 g Mehl
½ TL Backpulver
120 g Almbutter
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

1 kg getrocknete Kidneybohnen
oder Linsen zum Blindbacken

Für die Füllung:

500 ml Vollmilch
30 g Almbutter
20 g Mehl
30 g Stärke
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier

Etwas Zimtpulver zum Garnieren

Für den Schaumkaramell:

50 g Waldhonig
100 g Zucker
4 g Natron

Für die Gewürzäpfel:

2 säuerliche Äpfel
2 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
250 ml Apfelsaft
1 Sternanis
2 Scheiben Ingwer
Mark von ½ Vanilleschote
Saucenbinder hell

Außerdem:

Tarteform (24 cm)



Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig zu einem Mürbteig verarbeiten und ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
3. Die Tarteform damit auskleiden und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Um den Teig Blind zu backen, Backpapier auf den Teig legen und mit getrockneten Bohnen beschweren.
4. Nun im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/ Unterhitze für ca. 20-25 Minuten backen.
5. Nach dem Backen die Bohnen und das Backpapier wieder entfernen.
6. Für die Füllung Butter und Milch aufkochen. Mehl, Stärke, Zucker und Vanillezucker mit den Eiern glattrühren und hinzufügen. Unter ständigem Rühren 3-4 Minuten köcheln lassen und gleichmäßig über dem Teig verteilen.
7. Die Milchcreme abkühlen lassen.
8. Für den Karamellschaum eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Honig und Zucker im Topf goldbraun karamellisieren und in die noch flüssige Masse das Natron mit einem Schneebesen 3 Sekunden unterrühren.
9. Das aufschäumende Karamell sofort in die Auflaufform gießen. Nicht mehr rühren und erkalten lassen. Sobald der Karamellschaum fest ist, diesen in kleine Stücke brechen.
10. Äpfel schälen, halbieren, sowie das Kerngehäuse entfernen und die Apfelhälften in Scheiben schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren. Zitronensaft, Apfelsaft zugeben und erhitzen, bis das Karamell wieder flüssig ist.
11. Die Apfelscheiben und die Gewürze dazugeben.
12. Alles 5 Minuten köcheln lassen und mit Etwas Saucenbinder abbinden. Kurz vor dem Servieren die Tarte mit den Gewürzäpfeln und dem Schaumkaramell garnieren und mit Zimt bestäuben.

Tipp:

Beim Blindbacken wird ein Mürbteigboden ohne Füllung bzw. Belag vorgebacken, damit dieser knusprig bleibt und keine Luftblasen beim Backen schlägt. Nach dem Blindbacken kannst Du die Hülsenfrüchte noch viele weitere Male zum Blindbacken von anderen Rezepten verwenden. Zum Kochen eignen sie sich nicht mehr

Viel Spaß beim Nachmachen!