



## Zutaten

- 100 g Butter gewürfelt
- 20 g Zucker
- 40 g Puderzucker
- 20 g Mandeln, geschält und gerieben
- 1 Prise Salz
- 50 g Ei
- 170 g Mehl
- 150 g Milch
- 150 g Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 20 g Speisestärke
- 2 Eigelbe
- 3 Braeburn Äpfel
- 2-3 EL Aprikosenkonfitüre

Backen, Dessert

## Apfel Tarte mit Pralinen-Eis

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Apfel Tarte mit Pralinen-Eis. Jetzt nachkochen und genießen – nur bei Kochateliers!

### So wird's gemacht:

1. Sämtliche Zutaten verkneten und ca. 30 min kaltstellen. Anschließend dünn ausrollen und die gefettete Tarteform damit auskleiden. Im Backofen, bei 200 °C Ober- Unterhitze ca. 12 Minuten vorbacken.
2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Milch, Sahne, Zucker und Salz aufkochen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen, zur Milch geben. Stärke mit Eigelben und 1/3 kochender Milch glatt verrühren, zur Milch zurückgeben und kurz aufkochen. Vanillecreme auf dem Mürbeteig verteilen. Tarte mit den Apfelspalten belegen, Im Ofen bei 200 °C Ober- Unterhitze für ca. 20 Minuten backen. Konfitüre mit etwas Wasser aufkochen, Tarte damit dünn glasieren.