Knusprige Apfel Tarte mit Vanilleeis



Zutaten Mürbeteig

- 100 g Zucker
- 200 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl

Zutaten Füllung

- 1 Glas Apfelkompott mit Stücken ca. 720 g
- 40 ml naturtrüber Apfelsaft
- 1 PK Vanille-Puddingpulver

Außerdem

- 2 EL Mandelblätter zum Bestreuen
- Optional: Vanilleeis

Zubereitung

- Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten, in einer Küchenmaschine, zu einem glatten Teig verkneten.
- Zwei Drittel des Teiges mit einer Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Restlichen Teig ebenfalls mit einer Frischhaltefolie einwickeln und 35 Minuten in den Gefrierschrank legen.
- In der Zwischenzeit Apfelsaft mit dem Vanille-Puddingpulver anrühren und unter das Apfelkompott rühren.
- Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Mürbeteig aus dem Kühlschrank auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig zu einem großen Rechteck ausrollen, in eine gefettete Tarteform legen und den überschüssigen Teig abschneiden.
- Apfelkompott auf den Boden verteilen und glatt streichen.
- Mürbeteig aus dem Gefrierschrank mit einer groben Reibe über das Apfelkompott reiben und mit Mandelblätter bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 35 - 40 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen, die Apfel Tarte in der Form auskühlen lassen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Portionsgröße: Rechteckige Tarteform mit abnehmbarem Boden L:30cm,B:20cm,H:5cm
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 35–40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©