

# Milchcreme-Tarte mit Apfelkugeln & Karamellschaum



**Zutaten** (für eine Tarteform á 24 cm)

**Für den Teig:**

250 g Mehl (Typ 405)  
1/2 TL Backpulver  
120 g bayer. Butter  
50 g Zucker, 1 Ei (M), 1 Prise Salz  
1 kg Bohnen zum Blindbacken

**Für die Füllung:**

500 ml bayer. Vollmilch  
30 g bayer. Butter  
20 g Mehl, 30 g Stärke  
80 g Zucker, 1 Pck. Bourbon Vanillezucker 2  
Eier (L)  
1 TL Zimt, gemahlen

**Für den Karamellschaum:**

50 g Honig, 100 g Zucker, 4 g Natron

**Für die Apfelkugeln:**

4 säuerliche Äpfel (Elstar, Braeburn)  
2 EL Zucker, 1 EL Zitronensaft  
250 ml Apfelsaft  
1 Sternanis, 1 Zimtstange, 2 Scheiben Ingwer  
Mark 1/2 Vanilleschote  
Saucenbinder hell



Zubereitungszeit  
40 Min, 25 Backen



Kcal

KJ

Eiweiß

Fett

Kohlenhydrate

## Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig verarbeiten und 30 Min. kaltstellen. Tarteform mit Backpapier auskleiden, Teig ausrollen und in die Tarteform geben. Den Backofen auf 200° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Backpapier auf den Teig in der Form geben und mit getrockneten Bohnen beschweren. 20-25 Min. backen. Bohnen und Backpapier nach dem Blindbacken wieder entfernen.
2. Für die Füllung Butter, Milch aufkochen. Mehl, Stärke, Zucker, Vanillezucker mit den Eiern glatt rühren und in die Milchmischung rühren. 3-4 Min. köcheln lassen und über den Teig gleichmässig verteilen. Abkühlen lassen und mit Zimt bestäuben.
3. Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen. Honig und Zucker im Top goldbraun karamellisieren und vom Herd nehmen. Natron mit einem Schneebesen 3 Sekunden unterrühren. Die aufschäumende Masse in die Auflaufform gießen. Nicht mehr rühren, erkalten lassen und in Stücke brechen.
4. Die Äpfel schälen und mit einem Kugelausstecher ausstechen. Zucker karamellisieren, und Zitronensaft, Apfelsaft, Äpfel und die Gewürze dazugeben. Alles 5 Min. köcheln lassen und mit etwas Saucenbinder abbinden. Vor dem Servieren die Gewürze wieder entfernen.
5. Kurz vor dem Servieren die Tarte mit Gewürzäpfeln und Schaumkaramell garnieren.