



Apfeltarte mit Vanilleeis

Rezept für 4 Personen

Blätterteig rund (Leisi oder Coop)

150g gemahlene Haselnüsse

3 Äpfel

Zitronensaft

Zitronenzeste

1 El. Cognac

Vanielle-Eis

Runde - ca. 10 cm Blätterteig- Rondellen schneiden .

Mit Eigelb bepinseln.

Haselnüsse mit etwas Cognac, Zitronensaft, Vanillezucker und Zitronenzeste in einer Schale mischen.

Die Masse auf den Teig streichen. Aussen am Teig ca. 1 cm frei lassen.

3 Äpfel in feine Streifen schneiden.

Die Apfelstreifen auf die Masse legen.

Im vorgeheizten Ofen 220 Grad ca. 14 Min backen.

Auf Teller anrichten.

1 Kugel Vanilleeis dazugeben.,

Mit Pfefferminze, Rahm und Puderzucker garnieren.