Apfeltartlette mit Caramelcrème

Dieses Rezept ist von einfacher Natur: Apfelschnitze werden auf Blätterteig überbacken und zusammen mit einer Caramelcrème angerichtet. So einfach das Rezept ist, ein bischen Arbeit ist aber dennoch nötig. Die Caramelcrème aus weissem Zucker zubereiten, den Apfel sorgfältig schneiden und in Zuckerwasser einlegen und sorgfältig auf dem Blätterteigrondell auslegen... Und ganz wichtig, für diese Tartletts kommt nur eine Apfelsorte in Frage: Der etwas herbe und säuerlich Boskoop. Dieser ist die Seele dieses Backwerks.

Zutaten (ca. 3-4 Stück)

```
1       grosser Boskoop
10g     Butter
        Blätterteig

Caramel:
2El     Zucker
0,5dl   Wasser
1       Spitzer Zitronensaft
1dl     Milch

Crème:
1,5dl   Milch
1/2El   Zucker
1/2     Vanillestängel
1El     Maizena
1       Ei
1dl     Vollrahm
```

Zubereitung

Caramel:
Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Unter gelegentlichem Schwenken kochen bis ein hellbrauner Caramel entsteht (*). 5 Minuten auskühlen lassen. 1dl Milch dazugiessen, bei kleiner Hitze aufwärmen und köcheln bis sich der Caramel aufgelöst hat.
* Das Wasser verdampft allmählich und sobald der Zuckersirup genügend dick ist, beginnt er sich zu bräunen

Crème:
Alle Zutaten inklusive Caramel mit dem Schwingbesen verrühren, Vanillestängel längs halbieren, Mark herausstreichen und unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Pfanne von der Herplatte ziehen und 2 Minuten weiterrühren bis die Masse bindet, dabei Pfanne ab und zu kurz auf die Herdplatte zurückstellen.

Crème in eine Schüssel giessen, Vanillestengel herausfischen und eine Klarsichtfolie direkt auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet. ca. 2 Stunden kühl stellen.

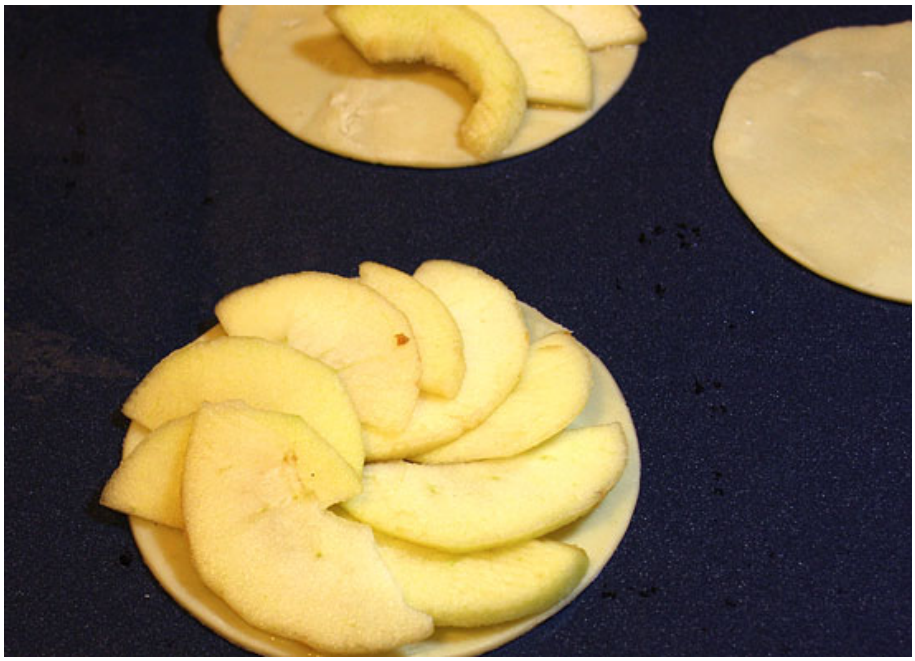
Rahm steif schlagen und unter die Crème ziehen.

Boskoop schälen und halbieren, Kerngehäuse ausstechen und in 2mm dicke Scheiben schneiden. Gleich nach dem Schneiden in Zuckerwasser mit etwas Zitronensaft einlegen, damit sie Scheiben nicht braun werden.

Rondellen aus dem Blätterteig ausstechen (ca. ø10cm) und spiralförmig mit den Boskoop-Scheiben belegen. mit etwas flüssiger Butter bestreichen.

20 Minuten im unteren Drittel des auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und mit der Caramelcrème nappieren.

Valflora
UHT
Milch
Lait
Latte
Valflora
Vollrahm
Crème entière
Panna intera
MAIZENA
MAIZENA

Caramel...

Caramelcrème luftdicht abgedeckt