

Apfel-Zimt-Tarte mit Quark-Zitronen-Eis

Apfel-Zimt-Tarte

Zutaten:

- 125g Butter
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200g Mehl
- ½ Zitrone (Abrieb)
- 1 Ei
- einen Schuss Apfelsaft
- 3-4 Äpfel
- 2 Eier
- 200g Sahne
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

Alle Zutaten der linken Spalte vermengen und einen Teig kneten. Nach 30 Minuten im Kühlschrank kann der Teig ausgerollt werden und in eine gefettete Tarte- oder Springform gelegt werden. Im Ofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) und mit einer Gabel eingestochen für 5 Minuten vorbacken. Die Äpfel schälen und in feine Spalten schneiden. Danach kreisförmig von außen nach innen auf den leicht abgekühlten Boden legen. Die Eier, Sahne und den Zimt vermischen und über die Äpfel gießen. Nun nochmals für 30-40 Minuten backen.

Quark-Zitronen-Eis

Zutaten:

- 500 g Quark
- 5 EL Naturjoghurt
- 200 ml Sahne
- 3 Pck. Vanillezucker
- 75 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 3 EL Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale (Bio)

Zubereitung:

Das Eis gelingt am besten mit einer Eismaschine. Hierfür Sahne steif schlagen und die anderen Zutaten mischen. Zuletzt die Sahne unterheben und die gekühlte Masse in die Eismaschine geben. Das Eis ist so direkt zum Verzehr geeignet, kann aber auch eingefroren werden.

