

Reistarte mit Äpfeln

Kategorien: Gefüllt, Kuchen, Reis, Apfel

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN MÜRBETEIG

180		Mehl
120		Butter
60		Puderzucker
1		Ei
1		Salz
		Alufolie
		Linsen; zum Blindbacken
3		Aprikosengelee

FÜR DIE FÜLLUNG

120		Milchreis
1		Milch
90		Zucker
4		Eigelb
1		Ei
60		Butter
150		Sultaninen
80	ml	Rum
2		Gelatine

FÜR DIE GARNITUR

5		Äpfel (Granny Smith)
50		Butter
50		Brauner Zucker
180		Aprikosengelee
		Konische Kuchenform 26 cm
		-- Durchmesser

Anleitung:

Sultaninen und Rum am Vortag einweichen.

Aus Mehl, Butter, Puderzucker, einem Ei und einer Prise Salz einen Mürbeteig kneten. Anschließend den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit eine konische Kuchenform (26 cm Durchmesser) mit Alufolie auslegen und diese leicht einfetten. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen, in die Form auf die gefettete Alufolie legen. Den Teig mit Alufolie abdecken und die Oberfläche mit Linsen beschweren. Das ganze bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Anschließend die Linsen von der Oberfläche entfernen und die obere Alufolie abziehen. Den vorgebackenen Kuchen in der Form auskühlen lassen und mit gekochtem Aprikosengelee einstreichen.

Für die Füllung Reis, Milch und Zucker aufkochen und dann bei 180°C ca. 35 Minuten in den Ofen geben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei und Eigelb zum Milchreis geben und erneut kurz auf dem Herd erhitzen. Butter unterrühren, Gelatine ausdrücken und im Reis auflösen. Sultaninen zugeben und die Reismasse gleichmäßig auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Ca. 8 Minuten bei 100 Grad in den Ofen geben, bis sich auf dem Reis eine Haut gebildet hat. Dann den Kuchen gut auskühlen lassen.

Für die Garnitur die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Außenseite mit der Messerspitze rautenförmig

Reistarte mit Äpfeln

(Fortsetzung)

einritzen und auf einem Blech mit Butter und Rohzucker bei 230GradC weich dünsten. Die ausgekühlten, weichen Äpfel kreisförmig auf dem Milchreis anrichten und die gesamte Oberfläche der Tarte mit gekochtem Aprikosengelee einstreichen.

Dann den Kuchen mit Hilfe der Alufolie aus der Form nehmen. Eine Tortenscheibe zwischen Kuchenboden und Alufolie schieben und diese vorsichtig entfernen.