

## Apfeltarte mit Trüffeleis

### Mürbteig

100g Zucker  
200g Butter  
300g Mehl  
1 Ei  
Vanille, Zitrone

3-4 Äpfel  
190g Zucker  
80 Butter

Für den Mürbteig die Zutaten vermengen und glattrühren. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen und in der Größe der Form ausschneiden.

170g Zucker karamellisieren lassen und Form von der Flamme nehmen. 50g Butter darin auflösen und mit den geschälten und in 1/6 Spalten geschnittenen Äpfeln dicht auslegen.

Den Mürbteig auf die Äpfel legen und in Ofen bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Die Tarte zehn Minuten stehen lassen und dann stürzen.



**ST. NEPOMUK**  
HOTEL & RESTAURANT

Alexander Grüner, Hotel-Restaurant St.Nepomuk, Obere Mühlbrücke 9, 96049 Bamberg,  
0179-6660097