

Zimtstern-Tarte mit Haferflocken



Einkaufsliste:

Haferflocken Boden
200g Mehl
80g Haferflocken
150g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
1TL Zimt
130g Butter

Für die Füllung:

1-2 Äpfel, in Scheiben geschnitten
1EL Mehl
50g Zucker
1TL Zimt
30g Butter

Panna Cotta Creme:

250ml Sahne
150ml Milch
50g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
1TL Zimt
4 Blatt Gelatine

Außerdem:

100ml Sahne
1EL Puderzucker

Zimt zum Bestreuen

1 Pappe, 2 Sterngrößen ausgeschnitten als
Schablone

So wird's gemacht

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Haferflocken mischen und einrühren bis ein homogener Teig entsteht. Sollte die Masse zu trocken sein 1 EL Milch hinzufügen. Teig in eine gefettete Tarteform (24-26cm) drücken, auch am Rand und blind backen. Nach 10 Minuten Backpapier mit Backlinsen entfernen und nochmals 5 Minuten backen.

Derweil für die Füllung Butter und braunen Zucker schmelzen, Äpfel hinzufügen und köcheln lassen. Zimt hinzufügen, umrühren und Masse mit dem Mehl besieben. Weiter köcheln lassen bis die Äpfel weich sind.

Für die Creme Sahne, Milch und Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen, Zimt einrühren. Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser aufweichen und unter Rühren in die Creme geben. Masse leicht abkühlen lassen.

Äpfel auf den Boden geben, gleichmäßig verteilen und mit der Zimt-Creme bedecken. Im Kühlschrank min. 4 Stunden durchkühlen lassen.

Mit Hilfe der vorbereiteten Sternschablone kleine Zimtsterne auf die Tarte streuen, Sahne mit Puderzucker aufschlagen. Mit einer Sterntülle auf den äußeren Rand der Tarte geben und servieren.