

# 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  
EL 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.