

Tarte Tatin

Zubereitung
30 Minuten

Backzeit
18-2 Min.
(200°C Ober-/Unterhitze)

Das benötigt Ihr an Zutaten:

Für den Mürbeteig:
200 g Mehl
100 g Butter (kalt)
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 St. Ei
etwas Mehl (zum Ausrollen)

Für das Karamell:
50 g Zucker
30 g Butter

3 St. Äpfel



Und so wird es gemacht: Zunächst geht`s an den Mürbeteig. Hierzu als erstes das Mehl, die Butter, den Zucker, das Salz und das Ei mit den Knethaken des Handrührers verrühren und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und abgedeckt für 30 Minuten kaltstellen.

In der Zwischenzeit für den Karamell die Butter zusammen mit dem Zucker in einer Pfanne bei großer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Den noch flüssigen Karamell dann in eine gefettete Tarteform (Durchmesser 18-20cm) geben und gleichmäßig verteilen.

Nun die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Dann die Äpfel in dünne Spalten schneiden und auf dem Karamell verteilen. Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Nun den Mürbeteig auf ca. 2-3 cm dicke ausrollen und über die Äpfel legen. Die Teigränder an den Seiten mit einem Messer etwas an den Formboden drücken, so dass später ein kleiner Rand entsteht. Dann die Tarte im Backofen für 18-20 Minuten ausbacken, danach kurz abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen.