Tarte Tatin

Die Tarte Tatin ist ein traditioneller französischer Apfelkuchen, der "kopfüber" gebacken wird. Jede Familie in Frankreich hat ihr eigenes Rezept für diesen Kuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: julien haler

Zutaten

4 Stk.	Äpfel

Für den Mürbeteig

200 g	Mehl
100 g	Butter (kalte)
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
1 Handvoll	Mehl (zum Ausrollen)

Für das Karamell

50 g	Zucker
30 g	Butter

Zubereitung

1. Für Tarte Tatin das Mehl mit Zucker, Salz und Ei mischen. Butter in kleine Flöckchen teilen und dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Zucker einrühren. Bei großer Hitze goldbraun karamellisieren lassen und das flüssige Karamell auf Tarteformen (18-20 cm Durchmesser) verteilen. Auskühlen lassen.

3. Währenddessen die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In dünne Spalten schneiden und dachziegelartig auf dem harten Karamell verteilen.

4. Den Backofen auf 180°C (Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen. Mürbeteig teilen und jedes Stück darauf dünn ausrollen.

5. Auf die Tarteformen verteilen und die Teigränder an den Seiten vorsichtig mit einem Messer nach unten drücken, so dass ein Rand entsteht. Die Tartes im Ofen ca. 18-20 Minuten backen.

6. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig auf Teller stürzen. Entweder lauwarm servieren oder komplett auskühlen lassen.

Tipp

Die Tarte Tatin kann alternativ auch mit Birnen oder Marillen zubereitet werden.