

Rezept der Tarte Tatin

Zutaten:

1 Kg Äpfel, bevorzugt Reinetten
300 g Butter
100 g brauner Zucker
250 g Mehl
1 Zitrone
1 Ei
1 Prise Salz

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

In eine normal große Tarteform oder Tortenpfanne 100 g der Butter in Flöckchen und die Hälfte des Zuckers geben. Die Apfelviertel vorsichtig und dicht nebeneinander hineindrücken. Den übrigen Zucker und etwas zerlassene Butter zugeben und auf dem Herd 20 Minuten bei recht kräftiger Hitze garen bis die Butter von den Äpfeln aufgesogen und der Zucker zu hellbraunem Karamell wird.

Das Mehl sieben, mit dem Ei, dem Salz und den übrigen 200 g Butter zu einem weichen Teig verarbeiten. Nach Bedarf noch etwas Wasser (1 EL) zufügen. Diesen Teig sehr dünn ausrollen und über die karamellisierten Äpfel geben. Überstehenden Teig den Rand entlang in der Form nach unten drücken. Im auf 180° vorgeheizten Ofen 20 bis 30 Minuten lang backen.

Stürzen. (Wird die heiße Tarteform mit einem feuchten Geschirrtuch umwickelt, sinkt die Tarte automatisch nach unten. Vorsicht! Es kann dabei sehr heißer Sirup auslaufen und die Finger verbrennen.)

Noch lauwarm servieren.