

Tarte Tatin

(6 Personen)

- 200g Mehl
- 3 EL Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 100g kalte Butter
- 2 EL eiskaltes Wasser

Karamel

- 750g Äpfel (fest, säuerlich)
- 125g Staubzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 125g Butter



1. Für den Teig Mehl, Puderzucker, Salz, Butter in Stückchen, Ei und Wasser mit den Knethaken der Küchenmaschine und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei schnell vorgehen, damit sich der Teig nicht zu sehr erwärmt. Teig leicht flach drücken, in Frischhaltefolie packen und für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in jeweils 3 Spalten schneiden. Mit Zitrone beträufeln.
3. Für das Karamel Puderzucker mit 5 EL Wasser in einer gusseisernen Tarte-Tatin-Form (oder einer Pfanne) erhitzen und zu einem goldgelben Karamel verkochen, aufpassen, dass dieses nicht zu dunkel wird. Die Butter in Stücken hineinrühren und schmelzen lassen. Sofort die Apfelspalten kreisförmig in das Karamell legen und bei schwacher Hitze noch 4 Min. dünsten.
4. Backofen auf 200° vorheizen.
5. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf etwas Mehl unter Zuhilfenahme von Klarsichtfolie kreisförmig ausrollen (ca. 25 cm Durchmesser). Teig entweder auf eine Teigrolle rollen und mit deren Hilfe auf die Form legen oder mit Hilfe der Folie hochnehmen und dann auf die Form legen. Rand dabei nach innen stecken (geht gut mit einem Holzkochlöffel).
6. Im heißen Ofen 35 Min. backen. Tarte dann 10 Min. abkühlen lassen.
7. Einen passenden Kuchenteller auf die Tarteform legen, beides gegeneinanderdrücken und mit Schwung umdrehen.