

Tarte Tatin

Ein Hoch auf die Schwestern Tatin...

- Es gibt spezielle Tarte Tatin Formen, die sauteuer sind. Das Rezept wurde an eine beschichtete (kein Teflon) Bratpfanne (28 cm Durchmesser), die angeblich bis zu 400 °C aushält, angepasst.

Die Äpfel:

1 kg geschälte, entkernte und geviertelte Äpfel, 100 g Butter, 250 g Zucker, 1 TL Salz

- Die Äpfel am Vortag vorbereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Zucker, Salz und Butter in die Form (Bratpfanne) geben und auf dem Herd erhitzen bis die Butter geschmolzen ist. Alles gut verrühren.
- Die Form vom Herd nehmen und die geviertelten Äpfel mit der runden Seite nach unten einlegen. Die zweite Schicht anders herum legen. Es soll alles möglichst ineinander verkeilt sein.
- Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben (200 °C Ober-/Unterhitze) und 30' auf der mittleren Schiene backen.

Der Teig:

250 g Mehl, 100 g Butter, 20 g Zucker, ¼ TL Salz, ca. 40 ml Wasser

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig vermischen und 30' in den Kühlschrank stellen.

- Die Form (Pfanne) direkt auf die Kochplatte stellen und 30' bei mittelhoher bis mittlerer Hitze karamelisieren. Nicht zu dunkel!!
- In der Zwischenzeit den Teig auf ca. 30 cm Durchmesser ausrollen (Teigrolle).
- Den Teig auf die Äpfel legen und am Rand so weit wie möglich nach unten drücken.
- Bei 180 °C Umluft für 25' auf mittlerer Schiene backen.
- Aus dem Ofen nehmen und 7 - 10' abkühlen lassen. Eine passende Platte mit Rand (!), falls noch etwas flüssig sein sollte, auf die Form legen und mit Schwung umdrehen.

