

Verdrehter Apfelkuchen (Tarte Tatin)

(4-6 Portionen)



Zutaten für den Mürbteig:

- 250g Mehl
- 125 g Butter
- 65g Zucker
- 1 Ei
- 5cl Wasser
- Prise Salz

Zutaten für den Belag:

- 8 Äpfel (z.B. Golden Delicious)
- 250g feiner Zucker
- 125g Butter
- Nach Belieben: Zimt

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in kleine Stücke schneiden und auf dem Mehlsrand verteilen. Zucker, Salz und das Ei in die Mulde geben und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Plastikfolie schlagen und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Die Butter sowie die Hälfte des Zuckers in der Form schmelzen, einige Minuten unter ständigem Rühren karamelisieren lassen. Das entstehende Karamell sollte leicht bräunlich aber nicht zu dunkel sein, da es sonst bitter wird. Form vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und halbieren oder vierteln. Die Apfelstücke auf das Karamell in der Form geben und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Die Äpfel in der Form nun mit dem Mürbteig bedecken und in den auf 180°C vorgeheizten Ofen geben. Wenn der Mürbteig gebacken ist und das Karamell am Teigrand nach oben steigt, die Tarte aus dem Ofen nehmen und drehen. Warm servieren.