

Tarte Tatin

(ca. 10 Portionen)



Zutaten:

- 2 kg Reinette (oder andere feste Äpfel, die sich zum Braten eignen)
- 200 g Puderzucker
- 130 g Butter
- Wasser
- Zitrone
- Blätterteig

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in eine Schüssel mit Zitronenwasser geben. Äpfel vierteln und Kerngehäuse entfernen.

In eine großen Pfanne (28 cm) 100 g Zucker streuen und so viele Apfelstücke wie möglich in Form einer Rosette anordnen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Die Pfanne mit den Äpfeln 1 Stunde lang in den Ofen geben.

Den restlichen Zucker hinzufügen. Die kalte Butter in kleinen Stücken zwischen die Äpfel geben. Pfanne auf dem Herd bei mittlerer Hitze geben, bis sich ein Karamell mit schöner Farbe gebildet hat. Abkühlen lassen.

Den Blätterteig 2,5 mm dick ausrollen. Den Teig auf die Pfanne legen und den übrigen Teig am Rand abschneiden. Pfanne für 30 min in den Ofen bis der Teig fertiggebacken ist.

Abkühlen lassen und lauwarm servieren.

Schlemmer-Tipp: Servieren Sie die Tarte zusammen mit einer Kugel Vanilleeis und/oder einem Löffel Sauerrahm.