

Tarte Tatin

Zutaten für Teig und Belag:

- 50 g Puderzucker
- 100 g kalte Butter
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 3 Prisen Salz
- 3 große (z.B. Boskoop, Cox Orange) Äpfel

Butter in Würfel schneiden und mit Mehl, Ei und Salz zügig zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen. Ein Stück Backpapier auf einen Springformboden klemmen. Die Springform sollte gut verschlossen sein, da später das heiße Karamell hineingegeben wird.

Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen.

Zutaten für das Karamell:

- 120 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 80 g Butter
- 3 Prisen Salz
- 0,5 Schote Vanille-Schote

Zucker mit Wasser in einem ausreichend großen Topf auf mittlerer Stufe bernsteinfarben karamellisieren. Dabei nicht rühren, sondern den Topf schwenken (Vorsicht, Karamell wird sehr heiß!). Butter stückchenweise dazugeben und in der Zuckermasse schmelzen lassen. Salz und ausgekratztes Vanillemark hinzufügen und alles gut verrühren.

Das Karamell vorsichtig in die vorbereitete, abgedichtete Form gießen. Die Form leicht hin- und herbewegen und das Karamell dadurch gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Die Apfelscheiben vom Rand beginnend kreisförmig aneinander in die Springform legen.

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Mürbeteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und etwas größer als die Form ausrollen. Den Teig vorsichtig auf die Äpfel legen. Den überstehenden Teig als Rand in die Form drücken. 20-25 Minuten backen.

Vor dem Stürzen 15 Minuten ruhen lassen. Dann den Teigrand mit einem Messer lösen und den Springformring abnehmen. Eine ausreichend große Kuchenplatte auf die Form legen und die Tarte vorsichtig stürzen. Mit Vanille-Eis, Sahne oder Crème fraîche servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 17.03.2024

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen