

Äpfel aus Deutschland. *Genau Dein Obst.*

Tarte Tatin

Anzahl Portionen: Für 12 Stücke:

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Mehl
100 g kalte Butter
50 ml Wasser
1 Prise Salz

Für den Belag:

1,4 kg feste und säuerliche Äpfel (Boskoop
oder Jonagold)
120 g Puderzucker
120 g zerlassene Butter
1 TL Zimt
2 Päckchen Vanillezucker
100 ml Sahne
50 g Crème fraîche



Zubereitung:

Die Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät vermischen. Anschließend noch einmal richtig gut mit den Händen durchkneten.

Äpfel schälen, entkernen, vierteln. Den Boden einer ofenfesten Pfanne mit dem Puderzucker bestreuen. Äpfel kreisförmig und eng darauf verteilen. Butter gleichmäßig darüber gießen. Alles mit Zimt und einem Päckchen Vanillezucker bestäuben. Erst jetzt die Pfanne auf eine heiße Herdplatte stellen, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt. In der Zwischenzeit den Teig etwa 3 mm dünn kreisförmig ausrollen. Der Durchmesser soll etwas größer sein als der der Pfanne. Die Äpfel mit dem Teig bedecken, den Rand nach unten drücken und überschüssigen Teig abschneiden.

Nun den Kuchen im vorgeheizten Ofen (220°C) auf der Mittelschiene 20 Minuten backen. Der Teig sollte goldbraun gebacken werden. Wenn er zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Die Sahne halbfest schlagen und dem zweiten Päckchen Vanillezucker und der Creme fraîche verrühren.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und auf eine Platte stürzen. Am besten lauwarm mit der Sauce servieren.

1 Portion enthält ca. 444 kcal/1848 kJ, 2 g Eiweiß, 33 g Fett, 33 g Kohlenhydrate