

Rezept Tarte Tatin

Warmer französischer Apfelkuchen

Dieser Kuchen muss unbedingt lauwarm gegessen werden.

Zutaten:

250 g Mehl

150 g kalte Butter

1 Eigelb

1 Prise Salz

50 g Zucker

Zutaten für die Füllung:

300 g Butter

150 g Zucker

1,5 kg Äpfel

Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und die Butter nach und nach einarbeiten.

Anschließend das Eigelb mit dem Salz zu dem Teig geben, einmal durchkneten, danach den Zucker einkneten. Der Teig sollte jetzt rasch geknetet werden, da er sonst zu warm wird und sich später nicht mehr gut ausrollen lässt.

Den Mürbeteig zu einer Kugel rollen und in Frischhaltefolie einwickeln.

So sollte der Mürbeteig ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt gehalten werden.

Während dieser Zeit können die Äpfel zubereitet werden.

Die Äpfel für die Tarte Tatin schälen, entkernen und in Achtel schneiden, je nach Größe der Äpfel auch nur vierteln.

In einer Pfanne die Butter zerlassen, den Zucker darin kurz karamellisieren lassen. Anschließend die Apfelspalten einlegen und so ca. 15 min köcheln lassen. Die Äpfel dabei immer wieder vorsichtig in dem Karamell wenden.

Den Backofen auf 200°C vorheizen und eine Pieform einfetten. Wer eine solche nicht zur Hand hat, kann auch eine normale Springform für die Tarte Tatin nehmen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Größe der Form ausrollen.

Die Äpfel zuerst in die Form einfüllen und den Teig wie ein Deckel darüber legen. Im Backofen nun für ca. 20 bis 30 min backen lassen.

Tarte Tatin anschließend mit Hilfe eines Tellers „stürzen“.

Auf jeden Fall lauwarm bzw. heiß, eventuell mit Sahne oder Vanilleeis, servieren.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)