

Tarte Tatin

Ingrédients

- 4 bis 6 Äpfel (5 mittlere Äpfel für mich)
- 200g Zucker
- 45g Butter
- 1 Vanilleschote oder etwas Vanillepulver (optional)

Préparation

1. Der Tarte Tatin, einer der Star-Desserts des Herbst-Winters!
2. Schön karamellierte Äpfel auf einem zarten und/oder knusprigen Teig, das Ganze begleitet von einer Kugel Eis oder etwas Sahne für die Gourmetliebhaber, das ist das Programm. Hier habe ich einen süßen Teig verwendet, der von einem vorherigen Rezept übrig war, aber Sie können genauso gut einen Blätterteig verwenden, der oft für die Tarte Tatin gewählt wird.
3. Zubereitungszeit: 25 Minuten + 1 Stunde Kochzeit + eventuell Vorbereitung des Teiges. Für eine Form mit 26 cm Durchmesser: Zutaten: 4 bis 6 Äpfel (5 mittlere Äpfel für mich) Zucker Butter 1 Vanilleschote oder etwas Vanillepulver (optional) Ein Teig nach Wahl (süß, Müsbeteig, Blätterteig) Rezept: Schälen Sie die Äpfel, entkernen Sie sie und schneiden Sie sie in 6 bis 8 Stücke, je nach Apfelgröße (die Stücke sollten ziemlich groß sein).
4. Geben Sie die Butter und den Zucker mit der Vanille in einen Topf und kochen Sie bei schwacher Hitze, bis ein gut goldbrauner Karamell entsteht.
5. Gießen Sie es sofort in die Form und verteilen Sie es auf dem Boden der Form.
6. Legen Sie die Apfelstücke auf den Karamell, indem Sie sie so eng wie möglich anordnen.
7. Bedecken Sie sie mit dem Teig Ihrer Wahl (der Durchmesser des Teigs sollte etwas größer als der Durchmesser Ihrer Form sein).
8. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 15 Minuten, und setzen Sie dann das Backen bei 150°C für 45 Minuten fort (wenn der Teig zu schnell bräunt, bedecken Sie ihn mit einer Aluminiumfolie).
9. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen warten Sie 2 Minuten und lösen Sie dann sofort die Torte, indem Sie die Form auf Ihre Servierplatte stürzen.
10. Lassen Sie abkühlen, dann nehmen Sie das Vanilleeis oder die frische Sahne und genießen Sie!