Rezept

Tarte tatin (französische Apfeltarte)

Ein Rezept von Tarte tatin (französische Apfeltarte), am 29.04.2024

Zutaten

- **200 g** Mehl (plus etwas Mehl zum Verarbeiten)
- **175 g** kalte Butter (100 g für den Teig, 75 g für die Äpfel)
- **2-3 EL** Zitronensaft
- **200 g** Zucker (150 g für den Tarteboden, 50 g zum Karamellisieren)
- **1 Prise** Salz
- **1,25-1,5 kg** Äpfel (z.B. Cox orange)

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarteform von 28 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Mehl, 150 g Zucker, 100 g Butter in Flöckchen und 1 Prise Salz mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten. 2-3 EL eiskaltes Wasser zugeben und die Krümel rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

2. Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel mit Zitronensaft beträufeln.

3. 50 g Zucker bei kleiner Hitze in einem Topf schmelzen und hell bräunen lassen, den Karamell in die Form gießen (aufpassen, er ist sehr heiß!) und diese schwenken, bis der Boden gleichmäßig überzogen ist.

4. Apfelviertel aufrecht und dicht an dicht nebeneinander in den Karamell setzen. 75 g Butter in Flöckchen über die Äpfel geben.

5. Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze (oder 180° Umluft) vorheizen. Den relativ mürben Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche behutsam in Größe der Form ausrollen, auf die Äpfel legen. Im Ofen ca. 40 Min. backen, bis der Teig hellbraun und knusprig ist.

6. Form aus dem Ofen nehmen, und die Tarte auf eine Tortenplatte stürzen (Vorsicht, dabei läuft eventuell etwas heißer Saft heraus!) Dazu passt geschlagene, süße Sahne mit etwas Zimt.