

Rezept

## Glutenfreie Tarte Tatin

Ein Rezept von Glutenfreie Tarte Tatin, am 19.04.2024

### Zutaten

#### Für den Teig:

<b>80 g</b> Reisvollkornmehl	<b>80 g</b> Buchweizenmehl
<b>40 g</b> gemahlene Erdmandeln oder Mandelmehl	<b>1 EL</b> Chia-Samen
<b>1 EL</b> Pfeilwurzstärke	<b>1 gestr. TL</b> Backpulver
<b>1 Prise</b> Salz	<b>2 EL</b> Zucker (nach Belieben)
<b>120 g</b> kalte Butter	<b>1</b> Ei (M)

#### Für den Belag:

<b>1 kg</b> große Äpfel	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>80 g</b> Zucker	<b>2 EL</b> Honig
<b>50 g</b> Butter	<b>1/4 TL</b> Zimtpulver

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform (26 cm Ø, ca. 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal, 14 g F, 3 g EW, 29 g KH

### Zubereitung

1. Beide Mehlsorten mit Erdmandeln oder Mandelmehl vermischen. Chia-Samen im Mörser fein zermahlen und mit Pfeilwurzstärke, Backpulver, Salz und nach Belieben Zucker unter das Mehl mischen, auf ein Arbeitsbrett häufen. Die kalte Butter in kleinen Flöckchen dazugeben und mit einem großen Messer unterhacken. Dann das Ei und 3 EL (eis-)kaltes Wasser dazugeben und ebenfalls gut unterhacken. Alles mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten, zur Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1-2 Std. kühlen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Belag Äpfel schälen, achteln und entkernen. Die Apfelachtel sofort im Zitronensaft wenden, damit sie nicht braun werden.
3. In einer beschichteten Pfanne 60 g Zucker langsam schmelzen. Honig und 25-30 g Butter dazugeben und unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Den Karamell in die Tarteform geben und zügig so gut wie möglich auf dem Formboden verteilen (das muss aber nicht ganz gleichmäßig sein).
4. Die Apfelachtel dicht aneinander in der Form anordnen. Den restlichen Zucker mit Zimt mischen und darüberstreuen, übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) 25 Min garen, dabei die Äpfel ein- bis zweimal mit dem austretenden Saft begießen. Herausnehmen und die Äpfel abkühlen lassen, das dauert rund 1 Std. Den Ofen ausschalten.

5. Dann den Backofen nochmals auf 200° vorheizen. Die Äpfel in der Form schön bündig zusammenschieben, dabei rundherum einen kleinen Spalt zum Formrand hin freilassen. Den Teig auf Backpapier (oder auf einer bemehlten Backmatte) in Formgröße dünn ausrollen und anschließend mithilfe des Papiers auf die Äpfel legen. Den Teig am Rand so um die Äpfel herum formen, dass er gut abschließt. Im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min backen, bis der Teig leicht bräunt. Herausnehmen und die Tarte an den Rändern mit einem Messer von der Form lösen, 15 Min. abkühlen lassen. Dann vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen. Am besten lauwarm servieren. Wer will, reicht dazu ungesüßte (Kokos-)Schlagsahne.