

Rezept

Tarte Tatin aus Blätterteig

Ein Rezept von Tarte Tatin aus Blätterteig, am 20.04.2024

Zutaten

5 große säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)	1/2 TL Zimtpulver
1 EL Zitronensaft	100 g Zucker
50 g Butter	1 Pck. Blätterteig (275 g, fertig ausgerollt, aus dem Kühlregal)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück (für 1 ofenfeste Pfanne, 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Äpfel vierteln, entkernen, schälen und mit Zimt und Zitronensaft mischen. Den Zucker gleichmäßig in die Pfanne streuen und schmelzen lassen, dann die Butter unterrühren und zerlassen.
2. Die Äpfel kurz in der Zucker-Butter-Mischung schwenken und dann so drehen, dass die Rundungen nach unten zeigen und die Stücke dicht an dicht in der Pfanne liegen. Im Ofen (Mitte) 10 Min. backen.
3. Blätterteig entrollen und quer einen Streifen Teig so abschneiden, dass ein großes Quadrat entsteht. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und das Teigquadrat über die Äpfel legen. Die Teigränder über den Äpfeln nach unten drücken, dabei falls nötig leicht zusammenfallen.
4. Mit einem Messer einige Löcher in den Teig stechen, damit die heiße Luft entweichen kann. Pfanne wieder in den Ofen (Mitte) schieben und die Tarte in ca. 30 Min. goldbraun backen.
5. Fertige Tarte Tatin aus dem Ofen holen und 5 Min. ruhen lassen. Dann einen großen Teller umgedreht auf die Pfanne legen und den Kuchen daraufstürzen, lauwarm abkühlen lassen.