

Rezept

Tarte Tatin umhüllt mit Karamell

Ein Rezept von Tarte Tatin umhüllt mit Karamell, am 25.06.2026

Zutaten

200 g Mehl	3 EL + 100 g feinsten Zucker
Salz	160 g kalte Butter
1 Eigelbe	6 kleine Äpfel (ca. 750 g, z. B. Topaz)
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarte-tatin-Form oder ofenfeste Pfanne von 24 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit**
Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit 3 EL Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. 100 g kalte Butter in Stücken hinzufügen. Alles mit den Fingern zu Bröseln verreiben. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und dazugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Übrige 100 g Zucker in die Form streuen, bei mittlerer Hitze auf dem Herd karamellisieren lassen. Vom Herd ziehen. Die Äpfel mit der Wölbung nach unten kreisförmig in die Form legen, die übrige Butter in kleinen Stücken darauf verteilen.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 26 cm Ø) ausrollen. Mithilfe der Teigrolle auf die Äpfel legen, rundherum in die Form drücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Tarte im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen, herausholen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Eine Tortenplatte darauflegen und die Tarte stürzen.