

Tarte Tatin (*aus Frankreich*)

Teig

300g Mehl,
75g Zucker,
170g Margarine
2 EL Apfelmus

und
zu einem Teig verkneten und mind. 30 Minuten kühlen.
Anschließend auf einer bemehlten Fläche zu einem 3mm dicken
Kreis ausrollen (28cm Ø), mit einer Gabel mehrmals einstechen
und nochmals kalt stellen.

Karamell

300g Zucker
150g Margarine

in eine Pfanne geben und darin schmelzen lassen. Wenn der
Zucker beginnt, sich hellgelb zu verfärben,
beifügen und unter Rühren schmelzen lassen.

600g Äpfel

schälen, entkernen, in Spalten schneiden und kreisförmig
möglichst eng in der Pfanne anordnen, so dass sie möglichst
voll ist. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C 45 Minuten garen.

Die vorbereitete Teigplatte auf die Äpfel legen und die Tarte Tatin im vorgeheizten
Backofen bei 175 °C etwa 30 Minuten backen. Herausnehmen und ca.10-15 Minuten
stehen lassen. Einen Teller auf die Pfanne legen und wenden.

Ergibt: 1 Tarte (28 cm Ø)

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Backzeit: 1 Stunde 15 Min.

Kühlzeit: ca. 1 Stunde