Tarte Tatin

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
1		Apfel, säuerlich
90	g	Zucker
30	g	Butter
		Zimt
1/2	Pck.	Blätterteig
1	TL	Zucker

Portionen: 6

Zubereitung

Apfel entkernen, schälen und in schmale Spalten schneiden. Spalten bis zur weiteren Verwendung in eine Schüssel mit Zitronenwasser geben.

Zucker in einer beschichteten, ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Butter zugeben und mit dem karamellisierten Zucker zu einer homogenen Masse verrühren. Apfelspalten nicht überlappend in die Karamellmasse legen und mit Zimt würzen.

Blätterteig auf die Apfelspalten in Karamell legen und leicht andrücken, damit die Apfelspalten beim späteren Wenden im Blätterteig haften. Teigränder nach unten drücken, damit beim späteren Wenden ein nach oben stehender Rand entsteht. Blätterteig mit einer Gabel mehrfach einstechen und leicht zuckern.

Bei 180°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen ~22 Minuten in der Pfanne backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Nach dem Entnehmen stürzen und noch warm servieren.

Ofen

From:
https://www.matthias.moorkamp.info/ - **Swap Space**

Permanent link:
https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:gebaeck:tarte_tatin

Last update: **2023/10/05 06:44**