

## Tarte Tatin

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.  
Backen: ca. 35 Min.  
Für ein Backblech von 28–30 cm Ø

---

wenig Butter

150 g Zucker

---

25 g Butterflöckli

1 kg Äpfel (z. B. Boskoop),  
geschält, Kerngehäuse entfernt,  
in Schnitzchen

---

1 ausgewallter Blätterteig  
(ca. 32 cm Ø)

1. Blechboden einfetten, exakt mit Backpapier belegen. Zucker auf dem vorbereiteten Blechboden verteilen. Zucker ca. 7 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens caramolisieren, bis er hellbraun ist.
2. Herausnehmen, Butter auf dem Caramel verteilen, Äpfel mit den Schnittflächen nach unten und sich leicht überlappend auf den Caramel legen.

**Backen:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen.

3. Blätterteig ausrollen, mit einer Gabel dicht einstechen, locker auf die Äpfel legen. Teigrand zwischen Äpfel und Blechrand drücken.

**Fertig backen:** ca. 15 Min. Herausnehmen, ca. 2 Min. stehen lassen, sofort auf eine Tortenplatte stürzen, warm oder kalt servieren.

**Dazu passt:** Zimtrahm

**Tipp:** Anstelle von Äpfeln reife Birnen verwenden.

