

Tarte Tatin

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 35 Min.

für ein Backblech von ca. 30 cm Ø,
gefettet, Boden exakt mit Backpapier
belegt

200 g Zucker

25 g Butter

ca. 1 kg Äpfel, z. B. Boskoop, geschält,
entkernt, in Vierteln

1 rund ausgewallter Blätterteig
(ca. 32 cm Ø)

1. Zucker auf dem vorbereiteten Blech
verteilen.

Caramelisieren: ca. 10 Min. in der unteren
Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten
Ofens, bis der Zucker hellbraun ist, heraus-
nehmen. Butter darauf verteilen, flüs-
sig werden lassen, mit den Schnittflächen
nach unten dicht nebeneinander in den
Caramel stellen.

Vorbacken: 20 Min. in der Mitte des
auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, heraus-
nehmen.

2. Teig mit einer Gabel dicht einstechen,
locker über die Äpfel legen. Teig auf
den Äpfeln und am Rand leicht andrük-
cken.

Fertig backen: ca. 15 Min.

Gesamtbackzeit: ca. 35 Min. Herausneh-
men, ca. 5 Min. stehen lassen.

Servieren: die Tarte noch heiss sorgfältig
auf eine Tortenplatte stürzen, Backpapier
entfernen, warm servieren.

Tipps:

- Tarte in einem beschichteten Blech
backen
- Lässt sich vorbereiten: Tarte mit den
Äpfeln 1 Tag im Voraus vorbacken,
auskühlen, zugedeckt kühl stellen.
Ca. 20 Min. vor dem Servieren Teig
darauf legen, fertig backen.

