

Klassische Tarte Tatin - Apfelkuchen

Zutaten für 6-8 Portionen:

Tarte Tatin Form 26cm Ø oder 6 kleine Förmchen

- 200 g Zucker
- 80 g Butter
- 6-8 Äpfel (je nach Größe, ca. 1,1 kg)
- Mürbeteig oder TK-Blätterteig



Zubereitung:

Der französische Kuchen mit Äpfeln wird kopfüber gebacken.

Die Tarte Tatin Form mit etwas Butter fetten und mit Zucker bestreuen.

Äpfel schälen, entkernen und jeweils in 6 Spalten teilen. Vom Rand beginnend die Apfelscheiben mit der gewölbten Seite in eine Richtung im Kreis aneinander in die Form legen. Die nächste, innere Reihe mit Apfelscheibchen mit der gewölbten Seite in umgekehrter Richtung in die Zwischenräume der äußeren Reihe auslegen bis die Form ausgefüllt ist.

Sobald die Form ganz mit Apfelscheiben belegt ist, mit 30 g Zucker bestreuen und 30 g Butterstückchen darauf verteilen.

Den Mürbteig (oder Blätterteig) dünn ausrollen (etwas größer als die Form) und über die Äpfel legen, den überstehenden Rand in die Form stecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen. Mit Topflappen oder Handschuhen herausnehmen, anschließend 15 Minuten ruhen lassen.

Eine passende Kuchenplatte auf die Tarte Form legen. Mit Topflappen vorsichtig die noch heiße Tarte auf die Platte stürzen. Eventuell mit einem Messer vorher den Rand etwas ablösen. Mit Puderzucker, Sahne, Zimt oder Vanilleeis noch warm servieren.

Tipp: Am besten schmeckt die Tarte mit Salz-Karamelleis.

Viel Freude beim Nachbacken und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!