

Tarte Tatin

Tarte Tatin

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 2 Std.

Menu: [08.05.2007](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

6 bis 8 Äpfel (z.B. Cox Orange, Boskoop, Golden Delicious)
wenig Zitronensaft
100 g Zucker
80 g Butter, weich
flüssige Butter
250 g Blätterteig, rund ausgewallt
Vanilleeis
Rahm

Zubereitung:

Äpfel schälen, halbieren. Kerngehäuse entfernen. Apfelhälften bis zur Verwendung in einer Schüssel mit Zitronensaft marinieren (so bleiben sie schön weiss).

Eine feuerfeste Form dicht mit Butterflocken belegen und Zucker darüberstreuen. Apfelhälften satt in die Form legen und mit wenig flüssiger Butter begiessen. Form auf die Herdplatte stellen und bei mittlerer Hitze Zucker und Butter karamellisieren lassen. Aufpassen, dass der Zucker nicht verbrennt!

Wenn das Butter-Zucker-Gemisch dunkelbraun zwischen den Äpfeln sichtbar wird, Form vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Einstechen und im auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Herausnehmen, auf Platte stürzen.

Anrichten:

Warm mit Schlagrahm und / oder Vanilleeis servieren.

Wein:

Tokay Pinot Gris, Vendage Tardives 2003, Wolfberger, Equisheim