

Tarte Tatin

Tarte Tatin

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [18.9.24](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

(für eine feuerfeste Kuchenform von ca. 25 cm Durchmesser)
6-8 Äpfel (Boskoop oder Birnen (Kaiser Alexander oder Abate))
75 G Butter, in Stücken
100 G Zucker
1 Portion Blätterteig
Doppelrahm (Crème Double) zum Servieren
Nach Belieben: 1 Tonkabohne

Zubereitung Tarte Tatin

Den Backofen auf 180 Grad vorwärmen.
Das Obst schälen, halbieren oder vierteln und entkernen.
Die feuerfeste Kuchenform mit den Butterstücken belegen, dann Zucker darüberstreuen, das Obst verteilen, die Tonkabohne, falls verwendet, in die Mitte legen.
Auf dem Herd bei mittlerer Hitze kochen, bis die Butter-Zucker-Mischung dunkelbraun emporschäumt.
Den Teig rund ausrollen, etwas grösser als die Form schneiden, auf das Obst legen und dann am Rand hinunterdrücken. Den Teig mit einer Gabel einstechen. Die Tarte Tatin im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen.
Anschließend auf einen grossen Teller stürzen und noch lauwarm mit Doppelrahm servieren.
Tipp: Nach dem Stürzen ein feucht-kaltes Tuch 2 Minuten auf die Form legen, der Kuchen löst sich so leichter aus der Form.