



Tarte Tatin

Man nehme für 6-8 Portionen:

3, evtl. 4 Äpfel (Golden Delicious (!), Boskoop oder Cox, ca. 600 g)
80 g Butter
120 g Zucker
1 P. Blätterteig aus dem Kühlregal [tiefgefroren]

- Äpfel schälen, vierteln und entkernen, jedes Viertel in 2-3 Spalten schneiden
- [tiefgefrorenen Blätterteig ausrollen]
- Teig in der Größe der verwendeten Pfanne den Teig kreisförmig ausschneiden (ca. 25 cm Ø)
- Backofen auf 180° Umluft vorheizen

Butter in der Pfanne erhitzen, Apfelspalten zugeben, mit dem Zucker bestreuen und ein paarmal wenden. Karamellisieren, bis austretender Saft weitestgehend verkocht ist. Den ausgeschnittenen Blätterteig darauflegen, den Rand leicht andrücken und im Backofen ca. 30 Min. backen. Auf den Bräunungsgrad des Teiges achten und Temperatur ggf. etwas reduzieren. Wenn der Teig schön braun ist, die Panne aus dem Ofen nehmen, und auf dem Herd bei mittlerer Hitze restliche Flüssigkeit reduzieren (soweit vorhanden). Das muss man durch gelegentliches leichtes Anheben der Teigplatte kontrollieren. Im Idealfall ist jetzt keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne, so dass sich die Tarte mit Hilfe eines ausreichend großen Brettes, das man auf die Pfanne legt, leicht stürzen lässt. Trotzdem Vorsicht: flüssiger Karamell ist sehr heiß! Die Tarte etwas abkühlen lassen, portionieren und warm mit Vanillesoße oder Eis servieren. Zum Garnieren eignen sich gehackte Pistazienkerne.

Tarte Tatin muss man ein paarmal üben. Trotz der kaum vermeidbaren Misserfolge lohnt sich dies unbedingt. Statt Blätterteig kann man auch Mürbeteig verwenden.