

Tarte Tatin



Einfach Backen / Maria Panzer

Backen:	45 Min.
Ruhen:	10 Min.
Dauer:	60 Min.
Niveau:	Mittel

Zubereitung

1. SCHRITT

200 g Weizenmehl (Type 405), 60 g Puderzucker, etwas frischer Zitronenabrieb, 1 Prise Salz, 100 g kalte Butter
Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und den Puderzucker in die Schüssel sieben. Zitronenabrieb und Salz hinzugeben, die kalte Butter in Stücke schneiden und mit den Zutaten zu einem krümeligen Teig kneten.

2. SCHRITT

1 Ei (Gr. M)

Das Ei zuletzt unterkneten. Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einem geschmeidigen Teig kneten, mit Folie abdecken und für **30 Minuten** kühl stellen.

3. SCHRITT

750 g Äpfel (z.B. Boskop), 2 EL frischer Zitronensaft

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in grobe Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln.

4. SCHRITT

125 g Puderzucker, 4 EL Wasser

Den Backofen auf **180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad)** vorheizen. In einer ofenfesten **Pfanne (Ø 26 cm)** den Puderzucker zusammen mit Wasser zum Köcheln bringen, die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und vorsichtig karamellisieren lassen.

5. SCHRITT

125 g Butter

Die Butter in grobe Stücke schneiden und diese in dem Karamell schmelzen lassen.

6. SCHRITT

Apfelspalten spiralförmig in die Pfanne legen, bis der Boden komplett bedeckt ist. Den Mürbeteig zu einem **Ø 26 cm** runden Kreis ausrollen und über die Apfelspalten legen.

7. SCHRITT

Mit der Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Ofen **ca. 40 Minuten** backen. Die Pfanne nach dem Backen für 10 Minuten auskühlen lassen. Die Tarte Tatin darf nicht ganz erkalten, damit sie sich noch gut aus der Pfanne lösen lässt.

8. SCHRITT

Eine Kuchenplatte auf die Pfanne geben und den Kuchen stürzen. Nochmals etwas auskühlen lassen, dann die Tarte lauwarm servieren. Das Rezept ergibt ca. 12 Stücke.

ZUTATEN (FÜR 1 TARTE)

Für den Teig

200 g	Weizenmehl (Type 405)
60 g	Puderzucker
	etwas frischer Zitronenabrieb
1 Prise	Salz
100 g	kalte Butter
1	Ei (Gr. M)

Außerdem

750 g	Äpfel (z.B. Boskop)
2 EL	frischer Zitronensaft
125 g	Puderzucker
4 EL	Wasser
125 g	Butter