

Essen wie Gott in Frankreich, aber nicht ganz einfach:

Tarte Tatin

für 4-6 Personen

Zutaten

eine feuerfeste Pfanne oder Form!

für den Teig

200 g Mehl, 150 g Butter, 50 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Prise Salz

für die Auflage

etwa 4 aromatische Äpfel, die - in Viertel geschnitten - die ganze Pfanne gut ausfüllen, 100 g Butter, 100 g Zucker, 50 ml Calvados oder Apfelschnaps (kein Apfelkorn), 50 g Rosinen



Zubereitung

1. die Rosinen im Calvados einweichen
2. die Zutaten des Teigs rasch zusammenkneten und kühl stellen
3. die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen
4. die Butter in der Pfanne aufschäumen und den Zucker darin schmelzen
5. gut verrühren, bis die Masse gleichmäßige Konsistenz hat
6. jetzt die Apfelviertel mit der Rundung nach unten dicht nebeneinander in die Pfanne legen
7. die Rosinen abtropfen lassen und dann zwischen den Äpfeln gleichmäßig verteilen
8. den Calvados trinken, den Backofen auf 200°C vorheizen
9. die Butter-Zucker-Masse köcheln lassen bis sie karamelisiert, das heißt teigig wird
10. währenddessen den Teig auf einer Alufolie so ausrollen, daß er etwa 2cm größer ist, als die Oberfläche der Pfanne
11. mit einer Kuchenhilfe den Teig jetzt wenden und die köchelnde Masse damit komplett bedecken, **das ist der schwierigste Teil überhaupt**
12. den überstehenden Rand des Teiges vorsichtig (heiß!) zwischen Äpfel und Pfannenrand drücken
13. die Pfanne in den Backofen stellen (mittlere Schiene) und 25 Minuten backen, bis der Teigdeckel mittelbraun ist
14. jetzt die Pfanne herausnehmen (Achtung, die Pfanne ist jetzt ungefähr 200°C heiß) und den Teig leicht vom Pfannenrand lösen
15. die Pfanne jetzt behertzt auf ein Holzbrett stürzen, die Äpfel sollten jetzt oben und der Teig unten sein - andernfalls solltet Ihr nochmal bei 1 anfangen
16. die Tarte sofort servieren, damit sie noch warm gegessen werden kann

Zeitbedarf

60 Minuten

dazu paßt

Schlagsahne