

Tarte Tatin (24 cm Ø)

Teig

150	g	Mehl
80	g	Butter
2	TL	Puderzucker
1/2	TL	Salz
1	St	Eigelb
3-4	EL	Wasser

Füllung

40	g	Butter
200	g	Zucker
1,2	kg	Äpfel

Aus den Zutaten einen homogenen, nicht mehr klebenden Teig zubereiten. In Folie einpacken und kühl ruhen lassen.

Die Tarte-Form mit der weichen Butter gut einstreichen und komplett mit dem Zucker bestreuen. Der restliche Zucker verbleibt am Boden der Form. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und aufrecht nebeneinander in die Form stellen, bis die gesamte Form ausgefüllt ist.

Den Teig etwas größer als die Backform ausrollen, auf die Äpfel legen und den überstehenden Rand andrücken. Eventuell mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Bei 210-220 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 45 min. backen.

Nach dem Backen 5-8 min., aber nicht länger, stehen lassen und dann stürzen.

Geeignete Äpfel: Boskop, Cox Orange, Renetten