



Tarte Tatin

6 (-8) Portionen

3 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]

in der Größe der verwendeten Pfanne den Teig kreisförmig ausschneiden (ca. 25 cm Ø)

Butter in der Pfanne erhitzen, Apfelspalten zugeben, mit dem Zucker bestreuen und ein paarmal wenden. Den ausgeschnittenen Blätterteig darauf legen, den Rand leicht andrücken und im auf 180° vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 30-45 Min. backen. Auf den Bräunungsgrad des Teiges achten und Temperatur ggf. etwas reduzieren. Wenn der Teig schön braun ist, die Pfanne aus dem Ofen nehmen, und auf dem Herd bei mittlerer Hitze die entstandene Flüssigkeit reduzieren. Das muss man durch gelegentliches leichtes Anheben der Teigplatte kontrollieren. Jetzt beginnt das Karamellisieren. Dabei soll die Pfanne ruckartig nach links und rechts geschwenkt werden, so dass sich die gesamte Tarte in der Pfanne bewegt und dadurch gleichmäßig bräunen kann. 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.